This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

STANFORD UNIVERSITY LIBRARIES

Leo
13.50 - A. & S. Miller.

Der

Rheinische Weinbau

in

theoretischer und praktischer Beziehung bearbeitet

von

Joh. Metzger,

Universitätsgärtner in Heidelberg; ordentlichem Mitgliede der Gesellschaft für Naturwissenschaft und Heilkunde zu Heidelberg; ordentlichem und correspondirendem Mitgliede der Königl. Hannöversch. Landwirthschaftsgesellschaft; Ehrenmitglied des Königl. Preußisch. Gartenvereins; correspondirendem Mitgliede der Wetterauischen Gesellschaft für die gesammte Naturkunde und des Großherzogl. Badischen landwirthschaftlichen Vereins.

Mit 17 Steintafeln und einer großen Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale.

Heidelberg, 1827.

Bei August Oßwald.

Gedrukt bei
August Oswald
in Heidelberg.

Vorrede.

Niemals hatte ich die Abſicht, eine Beſchreibung des rheiniſchen Weinbaues herauszugeben, ſondern wollte nur durch die Auseinanderſetzung und Berichtigung der vielfachen und verſchiedenſten Benennungen der rheiniſchen Traubenarten den Weinpflanzern am Rheine Mittel in die Hände geben, ſich gegenſeitig verſtändigen zu können. Um die Berichtigungen der Provinzialbenennungen vornehmen zu können, waren durchaus mehrere Reiſen in die verſchiedenſten Weingegenden des Rheinthales und die Einſammlung einer Menge rheiniſcher Trauben erforderlich. Bei dieſer Gelegenheit beſtätigten ſich meine früheren Vermuthungen, daß die Verſchiedenheit der rheiniſchen Weine nicht allein von den Trauben- und Erziehungsarten herrühre, ſondern, daß eine Menge Urſachen noch zum Grunde liegen, deren Erforſchung nur auf wiſſenſchaftlichem Wege geſchehen könne. Dieſes veranlaßte, daß ich mir vornahm, eine Menge einzelne Wingerte, ſowohl in den vorzüglichſten als geringeren Lagen der verſchiedenen Gegenden des Rheinthales, in Rückſicht der

Lage, der Verdachung, der Bodenarten, des Schutzes, des Sonnen-Auf- und Untergangs, der Trauben-, Fels- und Erziehungsarten u. a. m. zu unterſuchen, und die daſelbſt erzeugten Weine rückſichtlich des Gehaltes, der Würze, Reife, Haltbarkeit, ſpecifiſche Schwere, Gehalt an Alkohol u. a. m. gegen einander zu vergleichen, und endlich dieſe Unterſuchungen, zur leichteren Ueberſicht, in einer Tabelle zuſammenzuſtellen.

Gegründet auf das Geſagte und auf mehrjährige Erfahrungen im Weinbau unternahm ich die Beſchreibung des rheiniſchen Weinbaues und theilte ſie in drei Haupt-Abtheilungen ein, deren erſte die ausführliche Beſchreibung der rheiniſchen Traubenvarietäten mit Angabe ihrer Provinzialbenennungen enthält, die aber nicht aus Autoren entnommen, ſondern durch Unterſuchungen in den verſchiedenſten Gegenden, und durch Sendungen von Trauben, unter ihren Provinzialnamen, die nachlebenden Exemplare beſchrieben wurden, aufgeſtellt ſind; jede Varietät iſt ausführlich botaniſch beſchrieben, und die Erziehungsart, Schnitt, Reife, allenfallſige Herkunft, ökonomiſcher Werth und dergleichen angegeben. Eine kurze Erklärung der vorkommenden Charactere, ſo wie die Erklärung der ſyſtematiſchen Ordnungen und Abtheilungen geht voraus.

Die 2te Abtheilung enthält in ſyſtematiſcher Ordnung nach der Abkunft die ſämmtlichen rheiniſchen Erziehungsarten, wovon die wichtigſten nach der Natur, als Herbſt- und Frühlingsſtöcke, mit dem zur Unterſtützung dienenden Holzwerke, gezeichnet ſind. Zugleich iſt angegeben, welche Traubenvarietäten, nach den verſchiedenen Erzie-

hungsarten, angepflanzt sind und an welchen Orten dieses Statt findet. Die 3te Abtheilung enthält endlich die allgemeinen physikalischen Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf das Gedeihen der rheinischen Rebe und der davon gewonnenen Weine einwirken, nebst einer Tabelle vieler Weinbergsuntersuchungen.

Eine specielle Abhandlung der Felsarten und der durch sie entstandenen Erdarten, so wie die ausführliche genaue Analyse der Erd- und Weinarten *), die Entstehung der Erdarten, und eine Menge wichtiger physikalischer Ursachen, geben dem denkenden Weinpflanzer manchen Wink zur Verbesserung der Weinkultur.

Diese Beschreibung soll keineswegs als Vorschrift dienen, wie und auf welche Weise der Weinbau getrieben werden soll, sondern es ist mehr eine Zusammenstellung der im Rheinthale so verschiedenen Gebräuche, Rebsorten, Erziehungsarten u. dgl., um dem verständigen Weinpflanzer am Rhein eine Uebersicht der rheinischen Rebkultur geben zu können. Nur da, wo ich mich durch die Erfahrung überzeugte, erlaubte ich mir, Vorschriften oder Regeln aufzustellen, allein immer mit Hinweisung auf Ort und Stelle, wo ich die Sache prüfte und welcher Erfolg sich bei Versuchen herausstellte. Ebenso habe ich mich nicht mit allzu sehr bekannten Dingen, die man zu

*) Die sehr mühevoll gemachten Analysen sind durch unsern, für die Wissenschaft sehr verdienstvollen Herrn Professor Geiger dahier. Ebenso verdanke ich die Höhenberechnungen dem verehrten Herrn Hofrath Munke dahier.

wiſſen bei jedem Wingerter vorausſetzen muß, aufgehalten, ſondern mich meiſt nur auf die Grundurſachen, warum dieſes oder jenes geſchehe, eingelaſſen.

Mit nicht geringer Mühe und möglichſter Sorgfalt habe ich mich dieſen Arbeiten unterzogen, und glaube einerſeits dadurch manche Aufſchlüſſe über den rheiniſchen Weinbau geliefert zu haben; allein wenn ich betrachte, was in dieſem wichtigen Felde, die Erwerbsquelle mehrerer hunderttauſend fleißiger, ſich oft kärglich nährender Menſchen, zu thun übrig bleibt, ſo muß ich geſtehen, daß dieſe Arbeit doch nur als ein Verſuch angeſehen werden darf, und daß zur Erſchöpfung dieſes Feldes noch viele Unterſuchungen in verſchiedenen Gegenden des Rheinthales vorgenommen werden müſſen, die aber durch einen einzelnen Mann ohnehin auf eigene Koſten und bei dem Mangel an gründlichen glaubwürdigen Vorarbeiten nicht wohl erörtert werden konnten.

Zum Schluß herzlichen Dank allen denen, die mich auf meinen Excurſionen begleiteten, mir gefällige Belehrungen über den Weinbau gaben und mich durch Zuſendung von Zeichnungen und Traubenarten gütigſt unterſtützten.

Heidelberg im Mai 1827.

Der Verfaſſer.

Inhaltsverzeichniss.

	Seite
Erklärung derjenigen Charaktere, welche zur Unterscheidung der Varietäten des Rebstocks dienen können	1
I. Das Rebholz	2
II. Die Blätter	2
a) Der Blattstiel b) Die Lappen c) Die Einschnitte	4
III. Die Blüthen	5
IV. Die Trauben (statt Trauben steht Blätter)	5
a) Der Traubenstiel	5
b) Das Traubenstielchen	6
c) Die Beeren	6
Erklärung des Systems	7
Allgemeine Uebersicht der rheinischen Traubenvarietäten	8
Beschreibung der rheinischen Traubenvarietäten	12
Beschreibung der rheinischen Erziehungsarten	125
Zusammenstellung der sämmtlichen rheinischen Erziehungsarten	127
Beschreibung der einzelnen Theile eines Rebstockes	128
1) Die Wurzel	129
2) Der Kopf	129

Der

Rheinische Weinbau

in

theoretischer und praktischer Beziehung bearbeitet

von

Joh. Metzger,

Universitätsgärtner in Heidelberg; ordentlichem Mitgliede der Gesellschaft für Naturwissenschaft und Heilkunde zu Heidelberg; ordentlichem und correspondirendem Mitgliede der Königl. Hannöversch. Landwirthschaftsgesellschaft; Ehrenmitglied des Königl. Preußisch. Gartenvereins; correspondirendem Mitgliede der Wetterauischen Gesellschaft für die gesammte Naturkunde und des Großherzogl. Badischen landwirthschaftlichen Vereins.

Mit 17 Steintafeln und einer großen Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale.

Heidelberg, 1827.

Bei August Oßwald.

Seite

f) Dolerit 175
g) Alter Sandstein 175
h) Muschelkalk 176
i) Grobkalk 176
k) Gyps 177
l) Schieferthon 177
m) Bunter Sandstein 177

B. Aufgeschwemmte Gebilde 177
n) Gerölle 177
o) Sand 178
p) Löß (Mergel) 178
q) Lehm 178

8) Boden- oder Erdarten 179
9) Anlegung eines Wingerts 183
a) Das Rotten 183
b) Anlegung der Rasentalute, Mauern und Fitzgräben 186
c) Anschaffung und Aufbewahrung der Rebsetzlinge 187
d) Das Abstecken (Abpfählen) 189
e) Das Setzen 190
10) Traubenarten 192
11) Erziehungsarten 194
12) Eigentliche Unterhaltung der Wingerte . . 195
a) Das Schneiden 196
b) Das Stecken der Pfähle oder Ausbessern der Geländer 197
c) Das Anbinden der Stöcke und Schneidereben . 198
d) Das Hacken 198
e) Das Heften und Ausbrechen 198
f) Das Verhauen (Köpfen) 199
g) Das Fürcheln 199
13) Düngerarten 200
a) Kuhdünger 200
b) Pferdedünger 201
c) Menschendünger 201

Seite

d) Wollene Lumpen als Dünger 201
e) Rasendünger 202
f) Vegetabilischer Dünger 202
g) Mineralischer Dünger 203
14) Nebennutzungen 204
15) Herbsten und Herbsteinrichtungen 206
16) Bereitung des Mostes 208
Untersuchungen des frischgekelterten Mostes . . . 212
Untersuchungen des Mostes verschiedener Traubenvarietäten aus dem Weinberg des Friesenbergs bei Heidelberg . 215
Untersuchungen des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten eines Weinberges am Heiligenberg bei Heidelberg 217
Untersuchungen des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten von der Bergkette des Tübinger Schloßberges durch Herrn Professor Schübler und Herrn Doctor Köhler 219
Untersuchungen des Mostes mehrerer Traubenvarietäten aus den Weinbergen der Umgebung von Stuttgart von Herrn Hofmedicus Reuß 220
Vergleichende Zusammenstellungen der Mostarten verschiedener Jahrgänge aus der Gegend von Marbach von Herrn Stadtschreiber Günzler 221
Beschreibung der Untersuchungen 24 verschiedener Wingerte im Rheinthale nebst der darin erzeugten Weine vom Jahr 1822 223
Untersuchung der Lagen 223
— der Abdachungen 224
— der Abtheilungen 224
— der Begrenzungen 224
— des Sonnen-Auf- und Untergangs . 224
— der Gebirgs- oder Felsarten . . 225
— der Erdarten 225
— der Traubenarten 227

Lage, der Verdachung, der Bodenarten, des Schutzes, des Sonnen-Auf- und Untergangs, der Trauben-, Fels- und Erziehungsarten u. a. m. zu untersuchen, und die daselbst erzeugten Weine rücksichtlich des Gehaltes, der Würze, Reife, Haltbarkeit, specifische Schwere, Gehalt an Alkohol u. a. m. gegen einander zu vergleichen, und endlich diese Untersuchungen, zur leichteren Uebersicht, in einer Tabelle zusammenzustellen.

Gegründet auf das Gesagte und auf mehrjährige Erfahrungen im Weinbau unternahm ich die Beschreibung des rheinischen Weinbaues und theilte sie in drei Haupt-Abtheilungen ein, deren erste die ausführliche Beschreibung der rheinischen Traubenvarietäten mit Angabe ihrer Provinzialbenennungen enthält, die aber nicht aus Autoren entnommen, sondern durch Untersuchungen in den verschiedensten Gegenden, und durch Sendungen von Trauben, unter ihren Provinzialnamen, die nachlebenden Exemplare beschrieben wurden, aufgestellt sind; jede Varietät ist ausführlich botanisch beschrieben, und die Erziehungsart, Schnitt, Reife, allenfallsige Herkunft, ökonomischer Werth und dergleichen angegeben. Eine kurze Erklärung der vorkommenden Charactere, so wie die Erklärung der systematischen Ordnungen und Abtheilungen geht voraus.

Die 2te Abtheilung enthält in systematischer Ordnung nach der Abkunft die sämmtlichen rheinischen Erziehungsarten, wovon die wichtigsten nach der Natur, als Herbst- und Frühlingsstöcke, mit dem zur Unterstützung dienenden Holzwerke, gezeichnet sind. Zugleich ist angegeben, welche Traubenvarietäten, nach den verschiedenen Erzie-

hungsarten, angepflanzt sind und an welchen Orten dieses Statt findet. Die 3te Abtheilung enthält endlich die allgemeinen physikalischen Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf das Gedeihen der rheinischen Rebe und der davon gewonnenen Weine einwirken, nebst einer Tabelle vieler Weinbergsuntersuchungen.

Eine specielle Abhandlung der Felsarten und der durch sie entstandenen Erdarten, so wie die ausführliche genaue Analyse der Erd- und Weinarten *), die Entstehung der Erdarten, und eine Menge wichtiger physikalischer Ursachen, geben dem denkenden Weinpflanzer manchen Wink zur Verbesserung der Weinkultur.

Diese Beschreibung soll keineswegs als Vorschrift dienen, wie und auf welche Weise der Weinbau getrieben werden soll, sondern es ist mehr eine Zusammenstellung der im Rheinthale so verschiedenen Gebräuche, Rebsorten, Erziehungsarten u. dgl., um dem verständigen Weinpflanzer am Rhein eine Uebersicht der rheinischen Rebkultur geben zu können. Nur da, wo ich mich durch die Erfahrung überzeugte, erlaubte ich mir, Vorschriften oder Regeln aufzustellen, allein immer mit Hinweisung auf Ort und Stelle, wo ich die Sache prüfte und welcher Erfolg sich bei Versuchen herausstellte. Ebenso habe ich mich nicht mit allzu sehr bekannten Dingen, die man zu

*) Die sehr mühevoll gemachten Analysen sind durch unsern, für die Wissenschaft sehr verdienstvollen Herrn Professor Geiger dahier. Ebenso verdanke ich die Höhenberechnungen dem verehrten Herrn Hofrath Munke dahier.

wiſſen bei jedem Wingerter vorausſetzen muß, aufgehalten, ſondern mich meiſt nur auf die Grundurſachen, warum dieſes oder jenes geſchehe, eingelaſſen.

Mit nicht geringer Mühe und möglichſter Sorgfalt habe ich mich dieſen Arbeiten unterzogen, und glaube einerſeits dadurch manche Aufſchlüſſe über den rheiniſchen Weinbau geliefert zu haben; allein wenn ich betrachte, was in dieſem wichtigen Felde, die Erwerbsquelle mehrerer hunderttauſend fleißiger, ſich oft kärglich nährender Menſchen, zu thun übrig bleibt, ſo muß ich geſtehen, daß dieſe Arbeit doch nur als ein Verſuch angeſehen werden darf, und daß zur Erſchöpfung dieſes Feldes noch viele Unterſuchungen in verſchiedenen Gegenden des Rheinthales vorgenommen werden müſſen, die aber durch einen einzelnen Mann ohnehin auf eigene Koſten und bei dem Mangel an gründlichen glaubwürdigen Vorarbeiten nicht wohl erörtert werden konnten.

Zum Schluß herzlichen Dank allen denen, die mich auf meinen Excurſionen begleiteten, mir gefällige Belehrungen über den Weinbau gaben und mich durch Zuſendung von Zeichnungen und Traubenarten gütigſt unterſtützten.

Heidelberg im Mai 1827.

Der Verfaſſer.

Inhaltsverzeichniss.

	Seite
Erklärung derjenigen Charaktere, welche zur Unterscheidung der Varietäten des Rebstocks dienen können	1
I. Das Rebholz	2
II. Die Blätter	2
a) Der Blattstiel b) Die Lappen c) Die Einschnitte	4
III. Die Blüthen	5
IV. Die Trauben (statt Trauben steht Blätter)	5
a) Der Traubenstiel	5
b) Das Traubenstielchen	6
c) Die Beeren	6
Erklärung des Systems	7
Allgemeine Uebersicht der rheinischen Traubenvarietäten	8
Beschreibung der rheinischen Traubenvarietäten	12
Beschreibung der rheinischen Erziehungsarten	125
Zusammenstellung der sämmtlichen rheinischen Erziehungsarten	127
Beschreibung der einzelnen Theile eines Rebstockes	128
1) Die Wurzel	129
2) Der Kopf	129

Seite

3) Die Schenkel 129
4) Die Zugäste 130
5) Das Rebholz 130
6) Die Lotten 131
7) Die Geizen 131
8) Die Ranken 131

I. Erziehungsarten an Geländern 132

a) Lauben 132
1) Dachlauben-Erziehungsart 132
2) Doppellauben-Erziehungsart 133
3) Flache Lauben-Erziehungsart . . . 133

b) Kammern 134
1) Bergsträßer Kammer-Erziehungsart . . 134
2) Edenkober Kammer-Erziehungsart . . 136

c) Rahmen 136
1) Hohe Rahmen-Erziehungsart . . . 136
2) Niedere Rahmen-Erziehungsart mit Zapfen . 137
3) Niedere Rahmen-Erziehungsart mit Bogreben . 138
4) Doppelrahmen-Erziehungsart . . . 139

d) Spaliere 140
1) Freie Spalier-Erziehungsart . . . 140
2) Wand-Spalier-Erziehungsart . . . 142
3) Bogengang-Erziehungsart 142
4) Oppenheimer Spalier-Erziehungsart . . 143

II. Erziehungsarten an Pfählen 143

a) mit Schenkel:
1) Mosel-Erziehungsart 143
2) Breisgauer-Erziehungsart 144
3) Nahe-Erziehungsart 145
4) Würtemberger-Erziehungsart . . . 145
5) Oppenheimer-Erziehungsart . . . 146
6) Rheingauer-Erziehungsart 147

Seite

7) Tauber-Erziehungsart 148
8) Wertheimer-Erziehungsart 150
9) Würzburger-Erziehungsart 151
10) Pyramiden-Schnitt 151
b) Ohne Schenkel:
1) Ungarische Erziehungsart 153
2) Reichenauer-Erziehungsart (statt 12 lese man 2) 154
III. Erziehungsart ohne Pfähle und Geländer . . 155
1) Stockwingert-Erziehungsart (Bockschnitt) . . 155
Anhang 157
1) Ackerzeilen 157
2) Erziehungsart der Weinstöcke an Häusern, in Höfen und Gärten 158
Pfropfen des Weinstocks 159
Weiden- und Holzkultur 161
Anlegung der Wege 164
Beschreibung der wichtigsten Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf die Qualität der rheinischen Weine einwirken . . 167
1) Höhe 169
2) Lage 169
3) Abdachung 170
4) Winde, welchen ein Weinberg ausgesetzt ist . . 170
5) Begrenzung 171
6) Sonnen-Auf- und Untergang 172
7) Gebirgs- oder Felsarten 172
A. Eigentliche Gebirgsarten 173
a) Granit 173
b) Syenit 173
c) Porphyr 174
d) Thonschiefer 174
e) Basalt 175

	Seite
f) Dolerit	175
g) Alter Sandstein	175
h) Muschelkalk	176
i) Grobkalk	176
k) Gyps	177
l) Schieferthon	177
m) Bunter Sandstein	177
B. Aufgeschwemmte Gebilde	177
n) Gerölle	177
o) Sand	178
p) Löß (Mergel)	178
q) Lehm	178
8) Boden- oder Erdarten	179
9) Anlegung eines Wingerts	183
a) Das Rotten	183
b) Anlegung der Rasentalute, Mauern und Flözgräben	186
c) Anschaffung und Aufbewahrung der Rebsetzlinge	187
d) Das Abstecken (Abpfählen)	189
e) Das Setzen	190
10) Traubenarten	192
11) Erziehungsarten	194
12) Eigentliche Unterhaltung der Wingerte	195
a) Das Schneiden	196
b) Das Stecken der Pfähle oder Ausbessern der Geländer	197
c) Das Anbinden der Stöcke und Schneidereben	198
d) Das Hacken	198
e) Das Heften und Ausbrechen	198
f) Das Verhauen (Köpfen)	199
g) Das Fürcheln	199
13) Düngerarten	200
a) Kuhdünger	200
b) Pferdedünger	201
c) Menschendünger	201

Seite

d) Wollene Lumpen als Dünger 201
e) Rasendünger 202
f) Vegetabilischer Dünger 202
g) Mineralischer Dünger 203
14) Nebennutzungen 204
15) Herbsten und Herbsteinrichtungen 206
16) Bereitung des Mostes 208
Untersuchungen des frischgekelterten Mostes . . . 212
Untersuchungen des Mostes verschiedener Traubenvarietäten aus dem Weinberg des Friesenbergs bei Heidelberg . 215
Untersuchungen des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten eines Weinberges am Heiligenberg bei Heidelberg 217
Untersuchungen des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten von der Bergkette des Tübinger Schlosberges durch Herrn Professor Schübler und Herrn Doctor Köhler 219
Untersuchungen des Mostes mehrerer Traubenvarietäten aus den Weinbergen der Umgebung von Stuttgart von Herrn Hofmedicus Reuß 220
Vergleichende Zusammenstellungen der Mostarten verschiedener Jahrgänge aus der Gegend von Marbach von Herrn Stadtschreiber Günzler 221
Beschreibung der Untersuchungen 24 verschiedener Wingerte im Rheinthale nebst der darin erzeugten Weine vom Jahr 1822 223
Untersuchung der Lagen 223
— der Abdachungen 224
— der Abtheilungen 224
— der Begrenzungen 224
— des Sonnen-Auf- und Untergangs . 224
— der Gebirgs- oder Felsarten . . 225
— der Erdarten 225
— der Traubenarten 227

	Seite
Untersuchung der Erziehungsarten	227
— der Entfernung der Trauben vom Boden	227
— der Nebennutzungen	227
Untersuchungen des Alters eines Wingerts, wie oft und mit welchem Dünger er gedüngt wird, der Ertrag eines Morgens in unfruchtbaren Jahren, Reife, Dauer und Preis des Weines vom Jahr 1822 .	227
Untersuchung der Weine vom Jahr 1822 . .	258

Einleitung.

Nicht Frankreich, Spanien oder Italien sind die Länder, wo der rheinische Weinpflanzer zunächst Kenntnisse im Weinbau zu sammeln hat, auch sind es nicht die ausländischen Trauben, die wir zur Veredlung unserer Weinberge allein gebrauchen können. Unser eigenes Vaterland, nämlich das Rheinthal, muß uns zuerst zur Musterschule dienen, dies ist der Ort, wo theilweise mit den edelsten, gewürzreichsten Weinen, unter der sorgfältigsten Pflege, aus, seit vielen Jahrhunderten aklimatisirten Traubenarten gewonnen werden. Wo finden wir den köstlichen Rüdesheimer, Johannesberger, Steinberger u. a. mehr? gewiß nur am Rhein! Nicht ausgedehnt sind aber diese edlen Weine und vielfach größer sind diejenigen, die uns nur ein geringes Gewächs liefern; ein Erscheinen, was uns befremden und woraus allerdings die Frage entstehen muß: was ist die Ursache dieser so auffallenden verschiedenen Wein-Erzeugung? Eine Aufgabe, die zu lösen nicht gering, allein durch gründliches, auf Naturwissenschaften gestütztes Forschen aufgefunden werden kann. Dem Botaniker stünde es zunächst anheim, die vaterländischen Rebsorten zu prüfen und zu vergleichen, die Charaktere, wodurch sie sich von einander unterscheiden, aufzusuchen, zu ordnen, und die vierlei Benennungen, worunter man oft nur ein und dieselbe Traubenart versteht, zu sammeln, und sie mit allgemein verständlichen Namen zu bezeichnen. Wie viele vaterländische Pflanzenfamilien, als Flechten, Moose u. s. w., so wie viele exotische Pflanzen, hat man bis jetzt mit außerordentlichem Fleiße und Scharfsinn, oft in den kostbarsten Büchern, beschrieben, während dem die uns so nahestehende, allgemein

beliebte Rebpflanze unbetrachtet geblieben ist. Man kann hier den süddeutschen Botanikern mit Recht Vorwürfe machen, daß sie ihre Kenntnisse nicht mehr denjenigen Pflanzenfamilien widmen, die uns zunächst stehen und worauf unsere Existenz gegründet ist, und daß sie nicht mehr beitragen, dem Wingerter, so wie dem Ackersmann, unter die Arme zu greifen, durch Belehrung derjenigen Pflanzen, die in das Gebiet der Landwirthschaft gehören; das einzige Mittel, wodurch der Landwirth gebildeter und mehr Zutrauen zu dem Wissenschaftlichen erhalten wird. Eben so dunkel steht es auch mit der Gebirgskunde, mit der Erkenntniß der Erdarten und anderen wichtigen Gegenständen in Bezug auf den Weinbau. Es wäre zu wünschen übrig, daß die deutschen Naturforscher dem Beispiele des berühmten Botanikers de Candolle endlich nachfolgten, der es kürzlich nicht unter seiner Würde gefunden hat, die gemeine Familie der Kohl- und Rettigarten, mit ihren vielen Spielarten, sehr musterhaft und verständlich zu beschreiben, wodurch dieselben leicht zu erkennen, und allgemeinere Verbreitung erlangen können.

Der Weinbau am Rhein liegt nun einzig und allein in den Händen des meist unwissenden Wingerters, der mit saurer Mühe, oft nur kümmerlich, sein Leben fristen kann und mit empirischer Gewohnheit nach dem Vorbilde seiner Vorfahren die Rebe pflegt. Ohne weiter zu überlegen, ist er geradezu gegen alle Verbesserungen, die man ihm vorschlägt, und nur wenige größere Weinpflanzer sehen ein, daß, wenn bessere Vortheile vom Weinbau gezogen werden sollen, die Rebkultur bedeutende Umänderungen erleiden müsse. Aber welche Mittel, um zu ihrem Zweck sicher zu gelangen, stehen diesen zu Gebot? Allgemein fehlt es ihnen an der Kenntniß der edlen, für ihre Gegenden sich eignenden Rebsorten, Erziehungsarten und denjenigen Gegenden, wo man die Sorten rein beziehen kann. Allzusehr hält man die Rebkultur in den mehrsten Gegenden des Rheinthales für eine mechanische Beschäftigung,

die man hinlänglich an Ort und Stelle nach den bestehenden Gebräuchen erlernen könne, und glaubt, es seye unmöglich, irgend eine Verbesserung mit Vortheil einführen zu können.

Solche Ansichten sind aber falsch und müssen von einer ganz anderen Seite betrachtet werden.

Der Rebstock, schon seiner südlichen Abkunft nach, verlangt bei seiner Erziehung eine sorgfältigere Pflege als viele andere Pflanzen; eine Menge Hindernisse, als: Winter- und Frühlingsfröste, nasse Blüthe, Nichtreifwerden des Holzes und andere Dinge mehr, benachtheiligen denselben, was bei andern Pflanzen nicht gekannt ist. Um diesem allem zu begegnen und ihn mit Erfolg zu ziehen, sind wirklich weit mehr Sorgfalt, Erfahrungen und gediegene Kenntnisse erforderlich, die auf bloßem mechanischem Wege, an einer Stelle allein nicht zu erlernen sind, daher müssen wir darauf trachten, daß der Weinbau weit aufmerksamer und als ein nicht gemeines Geschäft betrieben wird.

Bei jedem oft minder bedeutenden Handwerke besteht die Observanz aus einem sehr vernünftigen Grunde, daß jeder auf Reisen gehen müsse, um sein Fach auf die verschiedenartigste Weise zu erlernen. Erlernt nicht der Gärtner die Erziehung der Obstbäume, ihren verschiedenartigen Schnitt und die Erkenntnisse der Sorten? und sucht sich im Auslande darin zu vervollkommnen? Wie Mancher ging, als in seinem Fache Unerfahrner, in die Fremde, und hat sich lediglich dort als brauchbarer Mann ausgebildet? Eben solche Einrichtungen sollten bei den Wingertern der Rheingegenden bestehen, wo man junge Leute, so wie sie den Weinbau ihrer Gegend erlernt haben, als Arbeiter in die verschiedenen Gegenden des Rheinthales schickte, und zumal in solche, wo der Weinbau, wie am Haardtgebirge und im Rheingau, ordentlich betrieben wird, und sie so lange fortließe, bis sie in verschiedenen Gegenden den Weinbau erlernt hätten. Um die-

ſes denſelben zu erleichtern, ſo könnten von einer Gegend in die andere fähige junge Leute zeitweiſe ausgetauſcht werden.

Nur dadurch würde der Wingerter kultivirter werden und am Ende ſeine Fehler von ſelbſt einſehen.

Außer dieſem beſtehen aber noch manche Gewohnheiten in dem Rheinthale, die ſtörend auf die Verbeſſerung der Weinkultur einwirken, deren Beſeitigung aber nicht in den Bereich der Wingerter gehört, ſondern von höheren Stellen abgeändert werden ſollten.

Dieſes ſind theilweiſe die beſtehenden Naturalzehnden, Abgabe von Bet-, Zehnd- und andern Weinen; ebenſo die mangelhaften Herbſteinrichtungen, Bannkeltern und dergleichen, wodurch der Wingerter oft zu ſehr benachtheiligt wird, ohne daß Jemand Vortheil davon ziehen kann. Durch verbeſſerte Einrichtungen dieſer Gegenſtände von ſachkundigen Männern würde dem Wingerter, ſo wie den Nutznießern der Zehend- und anderen Weinen viele den Staaten Segen bringende Vortheile erwachſen.

Erklärung

derjenigen Charaktere, welche zur Unterscheidung der Varietäten des Rebstockes dienen können.

Die Unterscheidung der Varietäten des rheinischen Weinstocks wird immer empirisch und dunkel bleiben; unmöglich wird man darüber auch nur im mindesten Aufschlüsse mittheilen können, so lange nicht die Begriffe ihrer Charaktere festgesetzt werden.

Ihr Studium ist nicht leicht und schwerer als vieler anderer Pflanzenfamilien, allein bei gründlicher Forschung lassen sich gewisse Charaktere nachweisen, die mehr oder minder beständig, und wornach die verschiedenen Traubenvarietäten unterschieden und beschrieben werden können.

Besonders ist bei dieser Feststellung zu berücksichtigen, daß die Rebpflanze (Vitis vinifera Lin.) südländischer Herkunft, durch klimatischen Wechsel sowohl, als auch durch die viele hundertjährige Kultur in nördlicheren Gegenden, besonders aber auch durch die Erziehung aus Saamen in unseren Gegenden, in Beziehung auf Form, Dauer, Geschmack und Reife der Früchte, unendliche Umwandlungen erlitten hat, so daß es immer schwer seyn wird, je die primitiven Formen derselben zu bestimmen.

Eine ausgebildete Rebpflanze heißt man in der gewöhnlichen Wingertssprache Rebstock (Traubenstock). Derselbe ist

1) zwergig; wenn er nur als niederer Wingertsstock, und nicht an hohen Spalieren und Lauben erzogen werden kann, z. B. der Traminer, der Rießling u. a.

2) mittelmäßig; wenn er als hoher Wingertsſtock, und an Lauben erzogen werden kann, z. B. der Gutedel, Alben u. a.
3) baumartig; wenn er ſtarke Stämme bildet, und zur Bekleidung von Häuſern und großen Lauben gebraucht werden kann, z. B. der Gänsfüßer.
4) dauerhaft; wenn er ein hohes Alter erreicht.
5) kurzdauernd; wenn er ein Alter von 20 bis ohngefähr 30 Jahren erreicht.

Als beſondere Theile ſind bei der Beſchreibung eines Rebſtockes zu betrachten.

I. Rebholz. II. Blätter. III. Blüthen. IV. Trauben.

I. Das Rebholz

iſt ein einjähriger Zweig, der auf zweijährigem Holz ſteht, und im Frühling zur Fruchtrebe angeſchnitten werden kann; oder auch aus älterem Holze hervorkommt.

Im erſten Falle iſt das Rebholz fruchtbar und bringt Trauben; im zweiten Falle iſt es unfruchtbar und bringt nur ausnahmsweiſe in fruchtbaren Jahren Trauben.

Es iſt

1) kurz; macht ganz kurze Triebe, mit nahe an einander ſtehenden Knoten, z. B. Rießling.
2) auslaufend; mit langen Trieben und weit von einander ſtehenden Knoten, z. B. Gutedel.
3) dick; von außergewöhnlichem Umfang und ſehr markig.
4) dünn; von ſehr geringem Umfang und mit wenigem Mark.
5) gefurcht; der Länge nach mit vertieften Furchen verſehen.
6) geſtreift; abwechſelnd, der Länge nach mit Streifen von verſchiedener Farbe bezeichnet.
7) punktirt; mit kleinen Punkten ohne Ordnung überſäet.

Ferner iſt es

roth, braun, gelb, hellroth, dunkelroth, hellbraun, dunkelbraun, gelbbraun, u. ſ. w.

An dem Rebholz ſind beſonders charakteriſtiſch:

a) die Knoten. Sie ſind

1) erhaben; bedeutend erhaben und viel dicker als das Holz.

2) dünn; nur wenig über das Holz hervorragend.
3) dicht; nahe beisammenstehend.
4) weit; weit von einander stehend.

II. Die Blätter.

An den Blättern bemerkt man:

a) den Blattstiel; b) die Lappen: c) die Einschnitte.

Die Blätter sind:

1) lang; bedeutend länger als breit.
2) länglich; etwas länger als breit.
3) rund; Länge- und Breite-Durchmesser sind einander gleich, z. B. der Sylvaner.
4) gezahnt; am Rande mit Zähnen versehen.
5) langzahnig; mit langen spitzen Zähnen.
6) großzahnig; mit großen breiten Zähnen.
7) stumpfzahnig; mit breiten Zähnen, die nicht zugespitzt sind.
8) doppelzahnig; wenn ein einzelner Zahn mit mehreren kleinen Zähnen versehen ist.
9) ganz; wenn die Blätter keine oder nur unbedeutende Einschnitte haben.
10) dreilappig; in drei Theile getheilt.
11) fünflappig; in fünf Theile getheilt.
12) zerschlitzt; in viele unregelmäßige, meist tief eingeschnittene Theile getheilt.
13) netzförmig; wenn von den Hauptadern viele kleinere Adern ausgehen, und ein Netz bilden.
14) kahl; ohne Bekleidung von Haaren, Borsten, oder Wolle.
15) glänzend; glatt, mit einem spiegelnden Glanze.
16) eben; flach, ohne alle Erhabenheiten und Vertiefungen.
17) uneben; verbogen und die Oberfläche meist blasig; z. B. der Rießling.
18) borstig; mit vielen steifen, aufrechtstehenden, kurzen Haaren bekleidet.
19) wollig; mit feiner Wolle überzogen, die sich meist ablösen läßt.
20) filzig; wenn die Wolle fein, kurz, und so fest auf einander ist, daß sie sich nicht ablösen läßt.
21) kurzstielig; mit einem kurzen Blattstiel.
22) langstielig; mit einem langen Blattstiel.

23) tiefeingeſchnitten; mit ſehr tiefen Einſchnitten.
24) kurz eingeſchnitten; mit Einſchnitten, die kurz und nicht über einen Zoll lang ſind.
25) breit eingeſchnitten; wenn die Einſchnitte ſehr breit ſind.
26) hellgrün, dunkelgrün, blaßgrün, weiß, graulichweiß, roth ꝛc.

a) Der Blattſtiel

iſt

1) kahl; ohne alle Bekleidung von Haaren oder Wolle.
2) haarig; mit feinen Haaren verſehen.
3) lang; mehr als 3 Zoll lang.
4) mittelmäßig; 2 bis 3 Zoll lang.
5) kurz; nur 1 bis 2 Zoll lang.
6) dünn; fein, ſchlank und biegſam.

b) Die Lappen

werden eingetheilt in

aa) Mittellappen; der mittlere Theil eines Blattes der in gleicher Richtung wie die Mittelrippe ſteht.
bb) Seitenlappen; ſtehen in ſchiefer Richtung gegen die Mittelrippen. Die 3 lappigen Blätter haben auf jeder Seite einen; die 5 lappigen aber auf jeder Seite zwei Lappen.
cc) obere Seitenlappen; der obere Theil.
dd) untere Seitenlappen; der untere Theil.

Sie ſind

1) herzförmig; haben eine herzähnliche Form.
2) keulförmig; oben breit, nach der Baſis verjüngt.
3) rautenförmig; ein verſchobenes Viereck bildend.
4) ſpitz; nach oben ſpitz ausgehend.
5) ſtumpf; oben abgeſtumpft.
6) kurz; wenn die Einſchnitte nicht tief ſind.
7) ſchief; wenn ſie von der Hauptrippe in einem faſt rechten Winkel abſtehen.
8) gleich; wenn ſie gleiche Größe haben.
9) ungleich; wenn ſie verſchiedene Größe haben.

c) Die Einſchnitte

ſind

1) ſpitzwinkelich; wenn ſie in einen ſpitzen Winkel ausgehen.

2) stumpfwinkelich; wenn sie in einen stumpfen Winkel ausgehen.
3) ausgeweitet; wenn die Einschnitte nach unten sehr weit sind.

III. Die Blüthen

sind
1) früh; die Blüthen entwickeln sich sehr bald.
2) spät; die Blüthen entwickeln sich spät.
3) dauerhaft; wenn sie bei nasser, kalter Witterung nicht abfallen.
4) empfindlich; können nasse oder kalte Witterung nicht leicht vertragen, und fallen gern ab.

IV. Die Blätter.

An den Trauben ist besonders charakteristisch:
a) der Traubenstiel. b) Das Traubenstielchen. c) Die Beeren.

Die Trauben sind:
1) einfach; ohne alle Nebenzweige, und meistens mit nahe an einander stehenden Beeren.
2) ästig; mit Nebenzweigen, und meistens locker stehenden Beeren.
3) dicht; die Beeren stehen gedrängt bei einander.
4) locker; die Beeren stehen weit von einander, und berühren einander selten.
5) pyramidenförmig; wenn die Trauben oben breit und ästig sind, und sich nach unten zu verjüngen.
6) breit; wenn die Trauben ästig, nach unten aber in keine Spitze ausgehen.
7) cylinderisch; wenn die Trauben gleich dick sind.
8) rund; wenn der Länge- und Querdurchmesser einer Traube ziemlich gleich sind.
9) groß; wenn sie 8 Zoll und darüber lang sind.
10) mittelmäßig; wenn sie 5—6 Zoll lang sind.
11) klein; wenn sie 3—4 Zoll lang sind.

a) Der Traubenstiel

ist derjenige Theil, woran die Traube an das Rebholz befestigt ist
Er ist
1) lang, mittelmäßig, kurz, dünn.
Siehe die Erklärung beim Blattstiel.

b) Das Traubenstielchen

iſt derjenige Theil, woran die Beeren befeſtigt ſind.
Es iſt

1) lang; wenn es ½ Zoll und darüber lang iſt.
2) kurz; wenn es kürzer als ½ Zoll iſt.
3) dick; wenn es ſehr ſtark und nicht leicht biegſam iſt.
4) dünn; wenn es biegſam und fein iſt.
5) warzig; mit erhabenen Drüſen oder Warzen beſetzt.

c) Die Beeren

ſind

1) groß, mittelmäßig oder klein.
   Siehe die Abbildung auf Tab. I., Fig. 1. 2. 3.
2) rund, länglich oder lang.
   Siehe die Abbildung auf Tab. I. Klaſſe I. II und III.
3) grün, weiß, gelb, roth, violet, blau, ſchwarz u. dgl.
4) hell; die Beeren ſind ſehr klar, meiſt gelb und faſt durchſichtig.
5) aderich; man ſieht durch die Haut mehrere Adern in verſchiedener Richtung.
6) punktirt; die Haut iſt mit einzelnen Punkten beſprengt.
7) narbig; wenn auf der Mitte der Beere ein Punkt ſitzt, welches die von der Blüthe übrig gebliebene Narbe iſt.
8) großnarbig; wenn die Narbe groß und erhaben iſt.
9) kleinarbig; wenn die Narbe ſehr klein iſt.
10) narbenlos; die Narbe fehlt gänzlich.
11) duftig; mit einem Duft überzogen, welcher weiß, grau, röthlich oder bläulich iſt.
12) dünnhäutig; die Haut iſt ſehr dünn und ſpringt gern auf.
13) dickhäutig; die Haut iſt dick und zähe.
14) fleiſchig; mit einem Fleiſch, das mit vielen Adern durchſetzt iſt.
15) ſaftig; hat wenig Fleiſch und viel Flüſſigkeit.
16) ein-, zwei-, drei- bis vierkörnig; die Beere hat 1, 2, 3 bis 4 Kerne.

Erklärung

der systematischen Eintheilung der zu beschreibenden rheinischen Traubenvarietäten.

Ordnungen.	Abtheilungen
Ite Beere rund . . . . . Taf. I. fig. 1. 2. 3.	1te Beere groß. Taf. I. fig. 1. 2te Beere mittelmäßig. Taf. II. fig. 2. 4te Beere klein. Taf. III. fig. 3.
IIte Beere länglich rund Taf. I. fig. 4. 5. 6.	1te Beere groß. Taf. I, fig. 4. 2te Beere mittelmäßig. Taf. I. fig. 5. 3te Beere klein. Taf. I. fig. 6.
IIIte Beere lang . . . . Taf. I. fig. 7. 8. 9.	1te Beere groß. Taf. I. fig. 7. 2te Beere mittelmäßig. Taf. I. fig. 8. 3te Beere klein. Taf. I. fig. 9.

(Note.) Erklärung der Sorten, wornach die Abbildungen gezeichnet sind.

Taf. I.

Fig. 1. Blauer Trollinger.
2. Weißer Gutedel.
3. Grüner Rießling.
4. Grüner Orleans.
5. Rother Veltliner.
6. Rother Traminer.
7. Blauer Marokkaner.
8. Verjus.
9. Ist nicht nach der Natur gezeichnet, indem ich bis jetzt keine unter diese Abth. gehörige Traubenvarietät fand.

Allgemeine Uebersicht
der rheinländischen Traubenfamilien.

Ite Ordnung.

1te Abtheilung.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
I. Trollinger;	groß, dicht, ästig.	lang,	3lappig, meist kahl	lang.

NB. Hierher gehört bisweilen der frühe Gutedel Fam. V., der Hudler Fam. VI., und der schwarze Alben Fam. VIII.

2te Abtheilung.

II. Zottler;	groß, locker, ästig;	lang;	3lappig, kahl;	mittelm.
III. Tokayer;	groß, locker, ästig;	länglich;	3lappig, filzig;	lang.
IV. Lamberttraube;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, filzig;	lang.
V. Gutedel;	groß, meist locker, meist ästig;	länglich;	5lappig, glatt;	lang.
VI. Hudler;	groß, meist locker, meist ästig;	lang;	5lappig, filzig;	kurz.
VII. Heinisch;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, eben, wollig;	länglich.
VIII. Alben;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, uneben, wollig;	länglich.
IX. Muskateller;	groß, dicht, meist einfach;	länglich;	3 bis 5lappig, kahl;	lang.
X. Batt-Traube;	groß, dicht, ästig;	länglich;	3lappig, etwas wollig;	kurz.
XI. Gänsfüßer;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	lang.
XII. Lugiane;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	kurz.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XIII. Babotraube;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, wollig;	länglich.
XIV. Scheuchner;	groß, dicht, ästig;	kurz;	5lappig, filzig;	kurz.
XV. Räuschling;	mittelmäßig, etwas locker, ästig;	kurz;	3lappig, etwas wollig;	länglich.
XVI. Hartwegtraube	mittelmäßig, etwas locker, einfach;	länglich;	3lappig, wollig;	lang.
XVII. Müllertraube	mittelmäßig, dicht, einfach, ästig;	lang;	3lappig, wollig;	kurz.
XVIII. Römer;	mittelmäßig, dicht, einfach;	länglich;	5lappig, kahl;	kurz.
XIX. Sylvaner;	mittelmäßig, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, kahl;	kurz.
XX. Färber;	mittelmäßig, dicht, einfach;	kurz;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.

Hierher gehört zuweilen der rothe Hartheinisch, Familie XXXIV.

3te Abtheilung.

XXI. Corinthe;	mittelmäßig, locker, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	kurz.
XXII. Wälschrieß l.;	mittelmäßig, dicht, ästig;	länglich;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.
XXIII. Fürterer;	mittelmäßig, dicht, einfach;	länglich;	5lappig, wollig;	kurz.
XXIV. Langstieler;	mittelmäßig, dicht, einfach;	lang;	3lappig, wollig;	länglich.
XXV. Burgunder;	klein, dicht, meist einfach;	länglich;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.
XXVI. Ortlieber;	klein, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	länglich.
XXVII. Rießling;	klein, dicht, meist ästig;	kurz;	3 bis 5lappig, wollig;	kurz.
XXVIII. Champagner	klein, dicht, ästig;	länglich;	3lappig, fast kahl;	kurz od. lg.

Allgemeine Uebersicht
der rheinländischen Traubenfamilien.

IIte Ordnung.

1te Abtheilung.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XXIX. Malvasier;	groß, dicht, einfach, auch ästig;	lang;	5lappig, etwas wollig;	lang.
XXX. Orleans;	groß, dicht, meist ästig;	lang;	3lap., kahl, auch borstig;	länglich.

2te Abtheilung.

XXXI. Velteliner;	groß, dicht, ästig;	länglich;	5lappig, filzig;	lang.
XXXII. Franken;	groß, locker, etwas ästig;	lang;	3lappig, etwas wollig;	lang.
XXXIII. Bernhardstr.;	groß, locker, etw. ästig, auch dicht;	lang;	3lappig, borstig;	kurz.
XXXIV. Hartheinisch;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	lang.

Hierher gehört zuweilen die weiße Lambertraube Fam. IV. und der weiße Alben Fam. VIII.

3te Abtheilung.

XXXV. Kleinedel;	klein, dicht, einfach;	lang;	5lappig, etwas wollig;	länglich.
XXXVI. Hängling;	klein, dicht, einfach;	sehr lang;	3lappig, wollig;	kurz.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XXXVII. Eläver;	klein, dicht, einfach;	kurz;	3lappig;	lang.
XXXVIII. Traminer;	klein, dicht, ästig, auch locker;	kurz;	3lappig;	kurz.

IIIte Ordnung.

1te Abtheilung.

XXXIX. Spitzwälscher;	groß, locker, ästig, auch einfach;	lang;	3 bis 5lappig, filzig;	lang.
XL. Marokkaner;	groß, locker, ästig, auch dicht;	lang;	5lappig, filzig;	lang.
XLI. Damascener;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, meist kahl;	kurz.
XLII. Cibebenmuskatel.;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	lang.

2te Abtheilung.

XLIII. Verjus;	groß, locker, meist einfach;	lang;	5lappig, kahl;	kurz.

Beschreibung
der rheinländischen Traubenvarietäten.

Ite Ordnung.
1te Abtheilung.

1te Familie. Trollinger.

Traube, groß, meist dicht, zuweilen etwas locker, ästig, langstielig, pyramidenförmig, oft 3 bis 5 Pfund schwer.

Beere fleischig, saftig, dickhäutig.

Blatt fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, langstielig, eben, kahl, zuweilen borstig oder wollig.

1. Blauer Trollinger. Tab. I. Fig. 1.

Fleischtrauben; am Niederrhein, am Haardtgebirge bei Oppenheim und im Rheingau.

Wälscher, in der Gegend von Nierstein und Dienheim.

Hammelshoden; am untern Hardtgebirg am Neckar, und im Bruhrhein.

Malvasier; am obern Haardtgebirg, und in der Gegend von Weisenburg.

Trollinger; in der Gegend von Werthheim am Main, an der Bergstraße, im Kraichgau und am Neckar.

Hudler; in der Gegend von Durlach, im Bruhrhein und bei Pforzheim.

Mohrendutten spanische; in der Ortenau und in dem Breisgau.

Languedoc; im Breisgau.

Bockshoden; im obern Elsaß.

Schliege; im untern Elsaß.

Schwarzwälscher; schwarzer Wälscher am Neckar bei Stuttgardt und in der Gegend von Pforzheim.

Rother Fleischtrauben; bei Klingenberg am Main.

Grobes Süßschwarz; bei Würzburg.

Schwarzer Gutedel; bei Heidelberg.

Bocksaugen; bei Coblenz.

Schwarzwälscher. Sprenger I. p. 576. Nro. 1. — Christ Weinb. p. 24. — Sickler I. p. 56,
Trollinger. Sprenger I. p. 369. (s. unten.)
Lugiana nera. Sprenger I. p. 345. — III. p. 63.
Malvasier. Breuchel p. 124. —
Frankendaler. Salzmann p. 164. —
Weißholziger Trollinger, Schwarzwälscher. Kalb p. 62. —

Rebstock, baumartig. Rebholz, auslaufend, bräunlich, gefurcht, punktirt. Knoten erhaben, 3 bis 4 Zoll von einander. Blattstiel 4 Zoll lang, dünn, kahl, grün. Blatt länglich, 5 Zoll breit, 6 Zoll lang, dreilappig, selten fünflappig, kurz eingeschnitten, scharfzahnig; unten blaßgrün, kahl, an den Rippen etwas borstig; Mittellappen, meist herzförmig, zugespitzt; Seitenlappen meist zweitheilig, schief, sehr breit, zugespitzt. Traube meist locker, oft pyramidenförmig, ästig. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen mittelmäßig, dünn, röthlich, warzig. Beere rund, bisweilen etwas länglich, schwarzblau, oft narbenlos, blauduftig, dickhäutig, etwas hartfleischig, saftig, wohlschmeckend, zweikörnig, spät reifend.

Der blaue Trollinger ist etwas empfindlich in der Blüthe, reift spät, ist, wenn er in der Blüthe glücklich durchkommt, sehr fruchtbar, bringt herrliche Tafeltrauben, die einen röthlichen, wenn sie aber einige Zeit ungekeltert stehen bleiben, einen rothen, ziemlich guten Wein geben. Die Traube ist sehr haltbar.

Die Erziehungsart und der Schnitt des Trollingers geschieht auf sehr verschiedene Weise, je nachdem der Boden fruchtbar oder mager ist, und nachdem Erziehungsarten eingeführt sind. Im Rheingau ist die Rheingauer-, in der Gegend von Oppenheim die Oppenheimer- und die Oppenheimer Lauben- am Haardtgebirge die Kammer- und Lauben-; an der Bergstraße der Kammer- Lauben- und Doppelrahmen-; im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim und Durlach, in der Ortenau, im Breisgau und im Elsaß, die Breisgauer-, im Würtembergischen, die Würtemberger-Erziehungsart, gebräuchlich. Im fruchtbaren Boden ist die Lauben-Kammer- und Spaliererziehungsart am geeignetsten.

Zur Bekleidung von Häusern und hohen Mauern eignet sich der blaue Trollinger sehr gut.

1te Bemerkung.

Aus Saamenkörnern von dem blauen Trollinger hat der Garten-Inſpector Hartweg in Karlsruhe einen Stock erzogen, der dem rothen Trollinger, deſſen Beſchreibung zunächſt folgt, ganz gleich kommt. Er hat dieſelben kahle, eingeſchnittenen Blätter, laufendes Holz, große und rothe Trauben, die ebenfalls ſpät reifen, und gar nicht von dem des rothen Trollingers zu unterſcheiden ſind. Der Stock ſteht bereits an einem Glashauſe in dem botaniſchen Garten, iſt ſehr groß, ohngefähr 20 Jahr alt, geſund und fruchtbar.

2te Bemerkung.

Auf Granit-, Thonſchiefer-, Kalk- und Sandſteinbergen, die keine tiefe Ueberlagerung von Erde haben, und wo die Felſen nur einigermaßen zerklüftet ſind, gedeiht der Trollinger. Haben die Wurzeln einmal die Spalten der Felſen erreicht und dieſelbe ausgefüllt, ſo wuchert der Rebſtock fort, und wird dann ſehr alt.

3te Bemerkung.

Beim Auslauben, ſo wie beim Verhauen hat man ſich ſehr zu hüten, daß die Trauben nicht zu frei geſtellt werden, indem dieſelben alsdann gerne verwelken und vor der Reife abfallen.

Als Spielart kann hier

a) der rothholzige Trollinger Kalb. p. 62, auch Hudler in in der Gegend von Stuttgardt gezählt werden.

Nach Kalb unterſcheidet er ſich von dem blauen Trollinger durch rothes Holz und rothe Traubenſtiele, etwas kleinere Beeren und dichtere Trauben.

Der Schnitt und die Behandlungsart iſt gewöhnlich wie beim blauen Trollinger.

Dieſe Spielart kommt im Würtembergiſchen häufig vor und wird unter die vorzüglicheren Traubenarten gezählt. Der Wein davon übertrifft den des blauen Trollingers.

Ich kenne dieſe Sorte zu wenig, als daß ich genaueren Aufſchluß darüber geben könnte; übrigens iſt ſie mir von mehreren würtembergiſchen Freunden als vorzüglich beſchrieben worden.

b) Hierher glaubte ich den Schwarzurben, Zottel- oder Süßwelſchen bei Stuttgardt, wovon ich etwas beſchädigte Exemplare erhielt, ſetzen zu dürfen; allein nach der Verſi-

cherung meines, für den Würtenbergischen Weinbau so sehr verdienten Freundes, Herr Hof-Domänenrath Gok in Stuttgardt, durch dessen Güte ich die Exemplare erhielt, verdient diese Traube einen besondern Platz, indem sie zu wenig Verwandtschaft mit dem Trollinger haben soll. Bei Sprenger ist er unter dem Namen Schwarzurben beschrieben.

2. Rother Trollinger, (Rothwälscher.)

Calebstrauben *); zu Neckarzimmern am Neckar.
Rothwälscher **); in der Gegend von Heidelberg.
Rother Urben, oder rother Zottelwälscher; bei Stuttgardt.

Rothwälscher, rother oder wälscher Tharand.
Czerweng tarant. Heintl p. 174. Nro. 24.
Rothwälsche Sprenger I. p. 370.

Rebstock baumartig. Rebholz stark auslaufend, gelblichbraun, gefurcht. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, 3 bis 5 Zoll von einander. Blattstiel 4 bis 5 Zoll lang, dünn, glatt, röthlich. Blätter länglich, bisweilen fast rund, 6 Zoll breit, 7 Zoll lang, fünflappig, tief und spitzwinklich eingeschnitten, spitzzahnig; oben hellgrün, eben, kahl; unten etwas gelblich grün, etwas borstig, bisweilen auch fast kahl; Mittellappen herzförmig, gegen die Basis stark verjüngt; Seitenlappen schief, ungleich, zugespitzt. Traube dicht, mit mehreren Nebentrauben, meist pyramidenförmig, 8 bis 12 Zoll lang, 4 bis 6 Pfund schwer. Traubenstiel, lang, dick. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig,

---

*) Calebstraube, vom Lande Egleb.
Die Uebersendung eines schönen Exemplars unter diesem Namen, verdanke ich der Güte des Herrn Doctors Gruber in Mosbach und des Herrn Pfarrers Vigelius in Neckarzimmern.

**) Der Mutterstock dieses in der Umgegend von Heidelberg verbreiteten Rebstocks, wurde bei großem Wasser am Neckar, durch H. Kayser, aufgefangen und in die Ruinen des ehemaligen Marstalls in Heidelberg verpflanzt, von wo aus er sich nachher in der Umgegend verbreitete. Er kommt meistens nur in den Neckargegenden vor.

Allgemeine Uebersicht
der rheinländischen Traubenfamilien.

Ite Ordnung.

1te Abtheilung.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
I. Trollinger;	groß, dicht, ästig.	lang,	3lappig, meist kahl	lang.

NB. Hierher gehört bisweilen der frühe Gutedel Fam. V., der Hudler Fam. VI., und der schwarze Alben Fam. VIII.

2te Abtheilung.

II. Zottler;	groß, locker, ästig;	lang;	3lappig, kahl;	mittelm.
III. Tokayer;	groß, locker, ästig;	länglich;	3lappig, filzig;	lang.
IV. Lamberttraube;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, filzig;	lang.
V. Gutedel;	groß, meist locker, meist ästig;	länglich;	5lappig, glatt;	lang.
VI. Hudler;	groß, meist locker, meist ästig;	lang;	5lappig, filzig;	kurz.
VII. Heinisch;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, eben, wollig;	länglich.
VIII. Alben;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, uneben, wollig;	länglich.
IX. Muskateller;	groß, dicht, meist einfach;	länglich;	3 bis 5lappig, kahl;	lang.
X. Batt-Traube;	groß, dicht, ästig;	länglich;	3lappig, etwas wollig;	kurz.
XI. Gänsfüßer;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	lang.
XII. Lugiane;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	kurz.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XIII. Babotraube;	groß, dicht, ästig;	lang;	5lappig, wollig;	länglich.
XIV. Scheuchner;	groß, dicht, ästig;	kurz;	5lappig, filzig;	kurz.
XV. Räuschling;	mittelmäßig, etwas locker, ästig;	kurz;	3lappig, etwas wollig;	länglich.
XVI. Hartwegtraube	mittelmäßig, etwas locker, einfach;	länglich;	3lappig, wollig;	lang.
XVII. Müllertraube	mittelmäßig, dicht, einfach, ästig;	lang;	3lappig, wollig;	kurz.
XVIII. Römer;	mittelmäßig, dicht, einfach;	länglich;	5lappig, kahl;	kurz.
XIX. Sylvaner;	mittelmäßig, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, kahl;	kurz.
XX. Färber;	mittelmäßig, dicht, einfach;	kurz;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.

Hierher gehört zuweilen der rothe Hartheinisch, Familie XXXIV.

3te Abtheilung.

XXI. Corinthe;	mittelmäßig, locker, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	kurz.
XXII. Wälschrießl.;	mittelmäßig, dicht, ästig;	länglich;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.
XXIII. Fürterer;	mittelmäßig, dicht, einfach;	länglich;	5lappig, wollig;	kurz.
XXIV. Langstieler;	mittelmäßig, dicht, einfach;	lang;	3lappig, wollig;	länglich.
XXV. Burgunder;	klein, dicht, meist einfach;	länglich;	3 bis 5lappig, wollig;	länglich.
XXVI. Ortlieber;	klein, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	länglich.
XXVII. Rießling;	klein, dicht, meist ästig;	kurz;	3 bis 5lappig, wollig;	kurz.
XXVIII. Champagner	klein, dicht, ästig;	länglich;	3lappig, fast kahl;	kurz od. lg.

Allgemeine Uebersicht
der rheinländischen Traubenfamilien.

IIte Ordnung.

1te Abtheilung.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XXIX. Malvasier;	groß, dicht, einfach, auch ästig;	lang;	5lappig, etwas wollig;	lang.
XXX. Orleans;	groß, dicht, meist ästig;	lang;	3lap., kahl, auch borstig;	länglich.

2te Abtheilung.

XXXI. Velteliner;	groß, dicht, ästig;	länglich;	5lappig, filzig;	lang.
XXXII. Franken;	groß, locker, etwas ästig;	lang;	3lappig, etwas wollig;	lang.
XXXIII. Bernhardstr.;	groß, locker, etw. ästig, auch dicht;	lang;	3lappig, borstig;	kurz.
XXXIV. Hartheinisch;	groß, dicht, meist einfach;	kurz;	3lappig, wollig;	lang.

Hierher gehört zuweilen die weiße Lamberttraube Fam. IV. und der weiße Alben Fam. VIII.

3te Abtheilung.

XXXV. Kleinebel;	klein, dicht, einfach;	lang;	5lappig, etwas wollig;	länglich.
XXXVI. Hängling;	klein, dicht, einfach;	sehr lang;	3lappig, wollig;	kurz.

Familie.	Traube.	Traubenstiel.	Blätter.	Blattstiel.
XXXVII. Elävner;	klein, dicht, einfach;	kurz;	3lappig;	lang.
XXXVIII. Traminer;	klein, dicht, ästig, auch locker;	kurz;	3lappig;	kurz.

IIIte Ordnung.

1te Abtheilung.

XXXIX. Spitzwälscher;	groß, locker, ästig, auch einfach;	lang;	3 bis 5lappig, filzig;	lang.
XL. Marokkaner;	groß, locker, ästig, auch dicht;	lang;	5lappig, filzig;	lang.
XLI. Damascener;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, meist kahl;	kurz.
XLII. Cibebenmuskatel.;	groß, locker, ästig;	lang;	5lappig, kahl;	lang.

2te Abtheilung.

XLIII. Verjus;	groß, locker, meist einfach;	lang;	5lappig, kahl;	kurz.

Beschreibung
der rheinländischen Traubenvarietäten.

Ite Ordnung.
1te Abtheilung.

1te Familie. Trollinger.

Traube, groß, meist dicht, zuweilen etwas locker, ästig, langstielig, pyramidenförmig, oft 3 bis 5 Pfund schwer.

Beere fleischig, saftig, dickhäutig.

Blatt fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, langstielig, eben, kahl, zuweilen borstig oder wollig.

1. Blauer Trollinger. Tab. I. Fig. 1.

Fleischtrauben; am Niederrhein, am Haardtgebirge bei Oppenheim und im Rheingau.

Wälscher, in der Gegend von Nierstein und Dienheim.

Hammelshoden; am untern Hardtgebirg am Neckar, und im Bruhrhein.

Malvasier; am obern Haardtgebirg, und in der Gegend von Weisenburg.

Trollinger; in der Gegend von Werthheim am Main, an der Bergstraße, im Kraichgau und am Neckar.

Hudler; in der Gegend von Durlach, im Bruhrhein und bei Pforzheim.

Mohrendutten spanische; in der Ortenau und in dem Breisgau.

Languedoc; im Breisgau.

Bocksbodon; im obern Elsaß.

Schliege; im untern Elsaß.

Schwarzwälscher; schwarzer Wälscher am Neckar bei Stuttgardt und in der Gegend von Pforzheim.

Rother Fleischtrauben; bei Klingenberg am Main.

Grobes Süßschwarz; bei Würzburg.

Schwarzer Gutedel; bei Heidelberg.

Bocksaugen; bei Coblenz.

Schwarzwälscher. Sprenger I. p. 576. Nro. 1. — Christ Weinb. p. 24. — Sickler I. p. 56,
Trollinger. Sprenger I. p. 369. (s. unten.)
Lugiana nera. Sprenger I. p. 345. — III. p. 63.
Malvasier. Breuchel p. 124. —
Frankendaler. Salzmann p. 164. —
Weißholziger Trollinger, Schwarzwälscher. Kalb p. 62. —

Rebstock, baumartig. Rebholz, auslaufend, bräunlich, gefurcht, punktirt. Knoten erhaben, 3 bis 4 Zoll von einander. Blattstiel 4 Zoll lang, dünn, kahl, grün. Blatt länglich, 5 Zoll breit, 6 Zoll lang, dreilappig, selten fünflappig, kurz eingeschnitten, scharfzahnig; unten blaßgrün, kahl, an den Rippen etwas borstig; Mittellappen, meist herzförmig, zugespitzt; Seitenlappen meist zweitheilig, schief, sehr breit, zugespitzt. Traube meist locker, oft pyramidenförmig, ästig. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen mittelmäßig, dünn, röthlich, warzig. Beere rund, bisweilen etwas länglich, schwarzblau, oft narbenlos, blauduftig, dickhäutig, etwas hartfleischig, saftig, wohlschmeckend, zweikörnig, spät reifend.

Der blaue Trollinger ist etwas empfindlich in der Blüthe, reift spät, ist, wenn er in der Blüthe glücklich durchkommt, sehr fruchtbar, bringt herrliche Tafeltrauben, die einen röthlichen, wenn sie aber einige Zeit ungekeltert stehen bleiben, einen rothen, ziemlich guten Wein geben. Die Traube ist sehr haltbar.

Die Erziehungsart und der Schnitt des Trollingers geschieht auf sehr verschiedene Weise, je nachdem der Boden fruchtbar oder mager ist, und nachdem Erziehungsarten eingeführt sind. Im Rheingau ist die Rheingauer-, in der Gegend von Oppenheim die Oppenheimer- und die Oppenheimer Lauben- am Haardtgebirge die Kammer- und Lauben-; an der Bergstraße der Kammer- Lauben- und Doppelrahmen-; im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim und Durlach, in der Ortenau, im Breisgau und im Elsaß, die Breisgauer-, im Würtembergischen, die Würtemberger-Erziehungsart, gebräuchlich. Im fruchtbaren Boden ist die Lauben-Kammer- und Spaliererziehungsart am geeignetsten.

Zur Bekleidung von Häusern und hohen Mauern eignet sich der blaue Trollinger sehr gut.

1te Bemerkung.

Aus Saamenkörnern von dem blauen Trollinger hat der Garten-Inſpector Hartweg in Karlsruhe einen Stock erzogen, der dem rothen Trollinger, deſſen Beſchreibung zunächſt folgt, ganz gleich kommt. Er hat dieſelben kahle, eingeſchnittenen Blätter, laufendes Holz, große und rothe Trauben, die ebenfalls ſpät reifen, und gar nicht von dem des rothen Trollingers zu unterſcheiden ſind. Der Stock ſteht bereits an einem Glashauſe in dem botaniſchen Garten, iſt ſehr groß, ohngefähr 20 Jahr alt, geſund und fruchtbar.

2te Bemerkung.

Auf Granit-, Thonſchiefer-, Kalk- und Sandſteinbergen, die keine tiefe Ueberlagerung von Erde haben, und wo die Felſen nur einigermaßen zerklüftet ſind, gedeiht der Trollinger. Haben die Wurzeln einmal die Spalten der Felſen erreicht und dieſelbe ausgefüllt, ſo wuchert der Rebſtock fort, und wird dann ſehr alt.

3te Bemerkung.

Beim Auslauben, ſo wie beim Verhauen hat man ſich ſehr zu hüten, daß die Trauben nicht zu frei geſtellt werden, indem dieſelben alsdann gerne verwelken und vor der Reife abfallen.

Als Spielart kann hier

a) der rothholzige Trollinger Kalb. p. 62, auch Hudler in in der Gegend von Stuttgardt gezählt werden.

Nach Kalb unterſcheidet er ſich von dem blauen Trollinger durch rothes Holz und rothe Traubenſtiele, etwas kleinere Beeren und dichtere Trauben.

Der Schnitt und die Behandlungsart iſt gewöhnlich wie beim blauen Trollinger.

Dieſe Spielart kommt im Würtembergiſchen häufig vor und wird unter die vorzüglicheren Traubenarten gezählt. Der Wein davon übertrifft den des blauen Trollingers.

Ich kenne dieſe Sorte zu wenig, als daß ich genaueren Aufſchluß darüber geben könnte; übrigens iſt ſie mir von mehreren würtembergiſchen Freunden als vorzüglich beſchrieben worden.

b) Hierher glaubte ich den Schwarzurben, Zottel- oder Süßwelſchen bei Stuttgardt, wovon ich etwas beſchädigte Exemplare erhielt, ſetzen zu dürfen; allein nach der Verſi-

cherung meines, für den Würtenbergischen Weinbau so sehr verdienten Freundes, Herr Hof-Domänenrath Gok in Stuttgardt, durch dessen Güte ich die Exemplare erhielt, verdient diese Traube einen besondern Platz, indem sie zu wenig Verwandtschaft mit dem Trollinger haben soll. Bei Sprenger ist er unter dem Namen Schwarzurben beschrieben.

2. Rother Trollinger, (Rothwälscher.)

Calebstrauben *); zu Neckarzimmern am Neckar.
Rothwälscher **); in der Gegend von Heidelberg.
Rother Urben, oder rother Zottelwälscher; bei Stuttgardt.

Rothwälscher, rother oder wälscher Tharand.
Czerweng tarant. Heintl p. 174. Nro. 24.
Rothwälsche Sprenger I. p. 376.

Rebstock baumartig. Rebholz stark auslaufend, gelblichbraun, gefurcht. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, 3 bis 5 Zoll von einander. Blattstiel 4 bis 5 Zoll lang, dünn, glatt, röthlich. Blätter länglich, bisweilen fast rund, 6 Zoll breit, 7 Zoll lang, fünflappig, tief und spitzwinklich eingeschnitten, spitzzahnig; oben hellgrün, eben, kahl; unten etwas gelblich grün, etwas borstig, bisweilen auch fast kahl; Mittellappen herzförmig, gegen die Basis stark verjüngt; Seitenlappen schief, ungleich, zugespitzt. Traube dicht, mit mehreren Nebentrauben, meist pyramidenförmig, 8 bis 12 Zoll lang, 4 bis 6 Pfund schwer. Traubenstiel, lang, dick. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig,

---

*) Calebstraube, vom Lande Egleb.
Die Uebersendung eines schönen Exemplars unter diesem Namen, verdanke ich der Güte des Herrn Doctors Gruber in Mosbach und des Herrn Pfarrers Vigelius in Neckarzimmern.

**) Der Mutterstock dieses in der Umgegend von Heidelberg verbreiteten Rebstocks, wurde bei grossem Wasser am Neckar, durch H. Kayser, aufgefangen und in die Ruinen des ehemaligen Marstalls in Heidelberg verpflanzt, von wo aus er sich nachher in der Umgegend verbreitete. Er kommt meistens nur in den Neckargegenden vor.

grün. Beere rund, ziemlich gleich, roth, dunkelroth gestreift, etwas punktirt, großnarbig, röthlich duftig, rothfleischig, saftig, 3 bis 4körnig.

Der rothe Trollinger ist in der Blüthe empfindlich, reift sehr spät, hat einen wässerigen Geschmack, und ist eine geringe Weintraube, die nur im Garten ihrer Größe wegen, einzeln angepflanzt zu werden verdient.

Man erzieht ihn allgemein an hohen Lauben und Spalieren. Er verlangt Bögen, freien Lauf und tiefen guten Boden. Zur Bekleidung von hohen nach Süden gelegenen Giebelmauern paßt er sehr gut.

Hiervon giebt es eine Spielart, die etwas einfachere dichtere Trauben, und etwas weniger wollige Blätter hat.

Die Form der Blätter, Beeren und der Geschmack sind ganz dem rothen Trollinger gleich.

Diese Spielart verdanke ich der Gnade Seiner Hoheit des Herrn Markgrafen Wilhelm von Baden, in Höchstdero Garten sie sich unter dem Namen Schmiedstoffel befindet.

3. Weißer Trollinger.

Weißer Malvasier am obern Haardtgebirg.
Welscher: Breuchel p. 142. —

Er unterscheidet sich vom blauen Trollinger durch weiße Beeren, und bedeutend spätere Reife.

Die Behandlung und der Schnitt sind dieselben, wie bei den vorhergehenden.

Die Traube reift sehr spät, und verdient nicht in Gärten, noch weniger in Weinbergen angepflanzt zu werden.

2te Abtheilung.

IIte Familie. Zottler.

Traube sehr groß und locker, ästig, kurzstielig, zottlich (mit hängenden Aesten), 1 Fuß und oft darüber lang.
Beere sauer, schlecht reifend, dickhäutig.
Blätter dreilappig, unten und oben kahl.
Blattstiel mittelmäßig.

1. Weißer Zottler *).

Risii baba. Bart der Alten **). Speenger I. p. 301. Nro 3.

Rebstock sehr groß. Rebholz laufend, braun, gestreift. Knoten erhaben, 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel mittelmäßig. Blätter rund, 5 Zoll breit, 5½ Zoll lang, dreilappig, kurz eingeschnitten, kurzzahnig, unten und oben hellgrün und kahl; Mittellappen kurz, herzförmig; Seitenlappen meist zweitheilig, kurz, stumpf. Traube zottlig, groß, ein Stück oft 8 Pfund wiegend. Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beeren ziemlich gleich rund, grün, punktirt, großnarbig, graubuftig, grünfleischig, dickhäutig, zweikernig.

Der weiße Zottler reift sehr spät, hat einen wässerigen Geschmack, ist im allgemeinen schlecht, und verdient nur der Größe wegen in Trauben-Sortimenten einzeln angezogen zu werden.

Er eignet sich für hohe Lauben oder Spaliere, und wird auf Bogreben geschnitten.

IIIte Familie. Tokayer ***).

Traube groß, locker, ästig, lang, oben breit, 8 oft 12 Zoll lang. Beere sehr saftig, wässerig, oft säuerlich, dünnhäutig. Blatt dreilappig, kurz eingeschnitten; oben glatt, eben; unten weißfilzig. Blattstiel lang.

1. Weißer Tokayer.

Tokayer; an der Bergstraße.
Tokayer, Tokauer, Glockauer, Putzscheeren; im Kraichgau.
Putzscheeren oder Tokayer; am Neckar.
Treitsche; in der Gegend von Weisenburg.
Weiße Hinschen; im Breisgau.

---

*) Durch die Gefälligkeit des Herrn Ortlieb zu Reichenweyer im Oberelsaß, erhielt ich mit vielen andern Trauben auch den weißen Zottler, ohne Benennung, dem ich seiner vielen hängenden Stiele wegen den Namen Zottler gab.

**) Bart der Alten; wegen seiner bartähnlichen Form, und seiner herabhängenden Stiele.

***) Die Benennung Tokayer ist im südlichen Teutschland ziemlich allgemein. Ob aber diese geringe Traubenfamilie, von Tokay in Ungarn wirklich abstammt, möchte ich sehr bezweifeln.

Putzscheeren, Elender. Sprenger I. p. 359. — III. p. 60 — Unger, Tokauer, Tokajer, Elender. Sickler I. p. 33 — Grobweiß, Seestock. Uva grisea. Hört. II. p. 85.

Rebstock mittelmäßig. Rebholz etwas auslaufend, gefurcht, braunroth, punktirt. Knoten erhaben, 3 Zoll von einander. Blattstiel 3 Zoll lang, dick, roth, glatt. Blätter fast rund, 6½ Zoll lang, 6 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, spitzzahnig; oben eben, kahl, dunkelgrün; unten grünlichweiß, sehr wollig; Rippen borstig; Mittellappen kurz, zugespitzt, an der Basis sehr breit; Seitenlappen groß, schief, zugespitzt. Traube locker, ästig, lang. Traubenstiel kurz. Traubenstielchen mittelmäßig, dick, grün, kahl. Beere rund, gleichgroß, gelblichgrün, schwarzpunktirt, großnarbig, weißduftig, gelbfleischig, zweikernig.

Der weiße Tokayer ist sehr dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, bringt viele aber geschmacklose Trauben, welche einen leichten, schlechten weißen Wein geben.

Man schneidet den weißen Tokayer gewöhnlich auf Bogreben und einige Zapfen. An der Bergstraße ist bei ihm die Kammer- und einfache Laubenerziehungsart, im Kraichgau, im Breisgau und Elsaß die Breisgauer- und im Würtembergischen, die Würtemberger-Erziehungsart gebräuchlich. Sämmtliche angegebene Schnittmethoden sind ihm zuträglich.

Bemerkung.

Die herzogliche Regierung in Würtemberg hat die Anpflanzung des weißen Tokayers in den Weinbergen schon im Jahr 1766 mit vollem Rechte verboten. Bei Wießloch, Bruchsal, Eppingen, Eichelberg und andern Orten, findet man diese Traubenvarietät noch so häufig, so daß die Ausröttung derselben von höherem Orte befohlen werden sollte.

2. Weißer langer Tokayer *). (Fischtrauben).

Fischtraube, Haschat Laevoelin, bei den Ungarn. Sommer p. 31. — Christ Weinbau p. 28. — Sickler I. p. 43. —

Er ist dem vorhergehenden weißen Tokayer gleich, und unterscheidet sich von ihm nur durch eine einfachere, fischähn-

*) Diese Varietät erhielt ich mit vielen andern durch die Gefälligkeit des Herrn von Babo in Weinheim an der Bergstraße, welcher daselbst eine große Sammlung von Trauben-Varietäten, die größentheils nach meiner Eintheilung bestimmt sind, nebst einer bedeutenden Rebschule, besitzt.

liche, oft 18 Zoll lang werdende Traube, was Veranlassung zu dem Namen Fischtrauben gegeben hat.

Er bringt ebenfalls geringe Trauben, die spät reifen und einen leichten geringen Wein geben, und verdient bloß in Sortimenten, seiner sonderbaren Form wegen, aufgenommen zu werden.

Blüthezeit, Reife, Schnitt und Erziehungsart, sind wie bei dem vorhergehenden.

3. Rother Tokayer.

Weißer Raifler. Sprenger I. p. 361.

Rebstock mittelmäßig. Rebholz dunkelbraun, gefurcht, fein punktirt. Knoten 3 Zoll von einander, dunkler als das Holz. Blattstiel 3 Zoll lang, dick, grün, glatt, punktirt. Blätter rundlich, 7 Zoll lang, 7 Zoll breit, dreilappig, ziemlich tief eingeschnitten, groß- und spitzzahnig; oben uneben, dunkelgrün, glatt; unten weiß, filzig; Mittellappen herzförmig, spitz, an der Basis breit; Seitenlappen lang, an der Basis breit, schief, zugespitzt, fast zweitheilig. Traube lang, ästig, ziemlich locker. Traubenstiel länglich, dick. Traubenstielchen kurz, dick, grün, etwas warzig. Beere rund, oft etwas plattgedrückt, hellroth, zuweilen weiß, großnarbig, grauduftig, fleischig, süßschmeckend, zweikernig.

Der rothe Tokayer reift spät und ist ziemlich tragbar; kann Bogreben und Zapfen vertragen, und eignet sich für die Breisgauer-, Rheingauer- und Würtemberger-Erziehungsart.

Bemerkung.

Diese Traubenvarietät soll ebenfalls aus Ungarn stammen; sie wird meines Wissens im südlichen Teutschland nur selten in Rebsortimenten gefunden.

4. Schwarzer Tokayer. (Schwarzer Heinsch.)

Schwarzer Heinsch; an der obern Bergstraße.
Schwarzer Hünsch; im Obereisaß.
Rothhinschene; in der Gegend von Weisenburg.

Schwarzer Tokayer. Kalb p. 67.

Rebstock mittelmäßig. Rebholz etwas auslaufend, gefurcht, hellbraun, punktirt. Knoten 4 bis 5 Zoll von einander. Blattstiel 3 bis $3^1/_2$ von einander, roth, glatt. Blatt länglich, 5 Zoll lang, 4 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, zugespitzt, großzahnig; oben eben, glatt, dunkelgrün; unten grau, filzig; Mittellappen, herzförmig; Seitenlappen groß, unten breit, zugespitzt, meist zweitheilig. Traube locker, ästig, lang. Traubenstiel lang. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beere kugelrund, ungleichgroß, bläulichschwarz, hochnarbig, blauduftig, roth und hartfleischig, dickhäutig, zweikernig.

Der schwarze Tokayer ist dauerhaft in der Blüthe, bringt ziemlich aber schlechte Trauben, die einen sauern Wein geben, und verdient aller Orten ausgerottet zu werden.

An der obern Bergstraße wird er an Kammer-, und im Elsaß nach der Breisgauer-Erziehungsart gepflanzt.

Hiervon gibt es eine Spielart mit dunkelrothen Beeren, die aber eben so spät reifend ist, und denselben schlechten Wein liefert, wie der vorhergehende schwarze Tokayer, und ebenfalls gänzliche Vertilgung verdient.

Bei Lahr im Breisgau kommt sie unter dem Namen Rothhinschen vor, und wird nach Breisgauer-Erziehungsart behandelt.

IVte Familie. Lamberttraube.

Traube groß, sehr locker, zottig, langstielig. Beere fleischig, saftig, dünnhäutig. Blätter fünflappig, tiefeingeschnitten, filzig, langstielig.

1. Weiße Lamberttraube,

gehört, dem habitus nach, zwischen Gutedel und Velteliner.

Lampers; im Rheingau bei Rüdesheim.
Hammelschwanz; in der Umgegend von Kaub.

Lamberttrauben. Sprenger I. p. 343. — Christ Weinb. p. 23. — Hörter II. p. 81. — Ritter p. 13. —

Rebstock ziemlich groß. Rebholz auslaufend, hellbraun. Knoten 3 Zoll von einander. Blattstiel sehr lang. Blätter fünflappig; oben eben, glatt; unten etwas wollig. Mittellappen herzförmig, stumpf, an der Basis verjüngt; Seitenlappen schief, stumpf. Traube lang, zottlig. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, dünn, kahl. Beere rund, oft etwas länglich, gelblichgrün, punktirt, großnarbig, etwas weißduftig, zweikernig.

Die weiße Lamberttraube ist dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist fruchtbar, und gibt einen ziemlich guten Wein, der den Albenwein übertrifft.

Er verlangt Bogreben. Im Rheingau und am Niederrhein ist bei ihm die Rheingauer- und Kauber-Erziehungsart gebräuchlich.

1te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät ist wahrscheinlich sehr alt; man pflanzte sie vor 300 Jahren am obern Haardtgebirg, allein jetzt ist sie dort größtentheils verschwunden, und findet sich nur noch, und auch nur selten im Rheingau und am Niederrhein; ein Beweis, daß sie nicht zuträglich gewesen ist. —

2te Bemerkung.

In hitzigem Boden soll die weiße Lamberttraube besser gedeihen als der Rießling.

Herr Hörter rathet zu einzelnen Anpflanzungen in den Gegenden des Niederrheins. Im Rüdesheimer Berg hingegen rottet man die Lamberttraube meistens aus, und man findet in manchen Weinbergen keine Spur mehr davon.

2. Sauere Lamberttraube.

Fejér Sölö *]. Weiße Weinbeere. Sprenger I. p. 325. —

Hat mit der weißen Lamberttraube genaue Verwandtschaft, und unterscheidet sich von ihr durch mehr gerundete säuerliche Beeren, und einen größern Wuchs.

Sie ist sehr empfindlich in der Blüthe, reift mittelmäßig

*) Sommers Beschreibung des Fejer Sölö pag. 33. weicht von der Sprengerschen etwas ab, auch paßt zu meinem Exemplar die Sommersche Beschreibung nicht.

früh, ist übrigens unfruchtbar und verdient schon ihrer schlechten Frucht wegen keine Beachtung.

Ein Rebstock hiervon steht in dem hiesigen botanischen Garten.

Vte Familie. Gutedel. (Chasselas.)

Traube groß, locker, meist ästig, hängend, in fruchtbaren Jahren oft dicht und einfach, langstielig. Beere fleischig, sehr angenehm saftig, dünnhäutig. Blätter fünflappig, tief eingeschnitten, langstielig; oben eben, kahl, hellgrün; unten meist kahl, blaßgrün.

1. Grüner Gutedel. (Chasselas verd.)

Gutedel; am Haardtgebirge.

Gutedel, weißer Gutedel; im Kraichgau.

Weißer Gutedel, Gutedel, großer weißer Gutedel; in der Umgegend von Pforzheim, Durlach und in der Ortenau.

Weißer Gutedel, Silberling, weißer Silberling, Traubentrauben, Silberweißling, spanischer Gutedel, ordinärer Gutedel; im Breisgau.

Most; in der Gegend von Lörrach.

Weißer Gutedel, Most; im Elsaß.

Grüner Gutedel, weißer Gutedel; am Neckar.

Gutedel, Junker, weißer Junker; in Franken, am Main und an der Tauber.

Chasselas; im Departement de la meurthe in Frankreich.

Grauedel; am Kaiserstuhl im Breisgau.

Weißer Gutedel; in der Gegend von Bonndorf im Klettgau.

Bar sur Aube. Du Hamel I. p. 81.

Grüner Gutedel, Chasselas, notre dame, Muscadin. Spreng. I. p. 313. et III. p. 62. — Suckow p. 129. —

Weiße Chasselas, Chasselas blanc, königliche Muskadine, Royal muscadine. Müller Gärt. Lex. IV. p. 643. —

Grüner oder weißer Muskateller. Hiltenbrand p. 22. — Sommer p. 31. — Heintl p. 169. —

Grüner Junker. Fischer p. 4 —

Bar sur Aube. Chasselas blanc, royal muscadine, Schönedel, Salzmann p. 159. —

Chasselas doré, Bar sur Aube. Rozier X. p. 181, Pl. 21.

Grüner Gutedel. Kolb p. 70. — Sickler I. p. 27. — Hörter II. p. 75. —

Oesterreichische Peterssilientraube, Gutedel halbwälsche, Chasselas blanc, Malvasier blanc, Raisin d'Autriche, Oestreicher am Rhein. Heintl p. 174. Hier sind Verwechslungen mit dem geschlitzblätterigen Gutedel geschehen; ebenso ist Oestreicher am Rhein der in diesem System beschriebene grüne Sylvaner.

Rebstock mittelmäßig; Holz auslaufend, röthlichbraun, gestreift, punktirt. Knoten etwas erhaben, 4 bis 5 Zoll von einander. Blattstiel 4 bis 5 Zoll lang, dünn. Blätter länglich, 5 bis 6 Zoll lang, 4 bis 5 Zoll breit, fünflappig, tiefeingeschnitten, stumpf, bisweilen auch scharfzahnig; oben hellgrün, kahl, eben; unten blaßgrün, kahl und etwas borstig; Mittellappen fast herzförmig, nach der Basis verjüngt; Seitenlappen schief, die untersten am kleinsten. Traube locker, ästig, bisweilen etwas dicht. Traubenstiel lang, dünn, roth. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig. Beere rund, im gedrängten Zustande auch länglich, grüngelb, braungefleckt, hell, durchsichtig, großnarbig, feinpunktirt, weißduftig, etwas dünnhäutig, zartfleischig, saftig, zweikernig.

Der grüne Gutedel ist sehr dauerhaft in der Blüthe, reift früh, ist sehr fruchtbar, bringt die vorzüglichsten Tafeltrauben, die vielen und einen leichten gesunden Wein geben.

Er kann Bogreben und auch Zapfen vertragen, und läßt sich beinahe jede Erziehungsart gefallen.

Am untern Haardtgebirge ist bei ihm die einfache Rahmen-, und am obern Haardtgebirg die Kammer-, an der obern Bergstraße die Kammer-, Lauben- und Doppelrahmen-; im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau, in der obern Markgrafschaft und im Elsaß die Breisgauer-, im Würtembergischen die Würtemberger-Erziehungsart gebräuchlich.

In Gärten erzieht man ihn gewöhnlich an Spalieren, Lauben oder auch als Pyramiden.

1te Bemerkung.

Der grüne Gutedel verdient als Tafeltraube und zur Anpflanzung in Gärten den ersten Rang; als Wingertstraube gehört er hingegen nur in geringe Lagen, wo andere Sorten nicht leicht reif werden.

2te Bemerkung.

Die Traube ist sehr haltbar und kann bei sorgfältiger Aufbewahrung bis zum Frühling erhalten werden.

3te Bemerkung.

In Gärten läßt sich der Stock zu den schönsten Pyramiden ziehen, die eine Höhe von 20 Fuß erreichen, und sehr gute haltbare Trauben in großer Menge tragen.

4te Bemerkung.

Der Laudenbacher Stockschnitt ist ebenfalls vorzüglich für ihn, nur müssen die Weinstöcke in fruchtbarem Bodem 4 bis 5 Fuß von einander gepflanzt werden, damit man viele Seitenäste und große Büsche erziehen kann.

5te Bemerkung.

Der grüne Gutedel und seine übrigen Brüder sind aus Frankreich zu uns eingewandert. Sie sind, mit Ausnahme des Rheingaues und Niederrheins, und der Moselgegend, über das ganze südliche Teutschland häufig verbreitet.

Am obern Haardtgebirg, in der Gegend zwischen Neustadt und Landau, z. B. in Maikamm, ist besonders der grüne Gutedel der Hauptsatz der dortigen Weinberge. Tragus, welcher in seinem Kräuterbuche vor circa 300 Jahren die sämmtlichen Traubensorten des Haardtgebirges beschrieben hat, erwähnt noch keines Gutedels, während dem alle jetzt noch dort befindlichen Trauben von ihm aufgezeichnet sind.

Auch Tabernämontanus, welcher mehrere Arten beschreibt, spricht von keinem Gutedel. Es ist daher sehr wahrscheinlich, daß die Gutedel erst später und vermuthlich aus der Champagne oder aus dem Elsaß dorthin gekommen sind.

2. Weißer Gutedel. (Gelber Gutedel.)
Tab. I. Fig. 2.

Weißer oder gelber Gutedel; an der Bergstraße, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau und am Neckar.

Kleiner weißer Gutedel: an einzelnen Orten in der Gegend von Pforzheim.

Meuzer; am Haardtgebirg.

Es ist mir übrigens unbekannt, ob nicht alle unfruchtbare Traubenstöcke mit diesem Namen dort so bezeichnet werden, oder ob er allein dem untragbaren weißen Gutedel beigelegt wird.

Weißer Junker; in Franken und am Main.

Weiß Edel; am Kaiserstuhl im Breisgau.

Der weiße Gutedel unterscheidet sich von dem grünen Gutedel durch weißgelbe meist kleinere Beeren, von ungleicher Größe, lockere Trauben, und durch geringere Fruchtbarkeit.

Er ist in der Blüthe äußerst empfindlich, kann weder nasse, rauhe Witterung, noch allzugroße Hitze ertragen.

Er wird auf dieselbe Weise, wie der grüne Gutedel beschnitten und behandelt.

Die Trauben haben als Tafel- und Weintrauben gleichen Werth. Man soll ihn aber wegen seiner Unfruchtbarkeit nirgends anpflanzen.

3. Geschlitzblätteriger Gutedel. (Petersilientraube.*)

Spanischer Gutedel; an der Haardt im Breisgau.

Petersilientrauben; an der Bergstraße und in der Ortenau.

Ciutat. Du Hamel p. 79. —

Cicutal. Petersilientraube,

Sitrudat (bei den Spaniern) Wälsche mit Petersilienblätter, Petersilien-Weinstock (in Oestreich) (zu Oedenburg) Sprenger I. p. 315. et p. 358. III. p. 66.

---

*) Namen Petersilientraube, von der Aehnlichkeit der Blätter, mit einem großen Petersilienblatt.

Wälsche. Hiltenbrand p. 24. —

Peterſilientraube. Sommer p. 15. — Fiſcher p. 6. —

Raisin de Canada, Ciutad. Peterſilienwein. Salzmann p. 160. —

Vitis laciniosa, Wälſche, Peterſilientraube. Suckow II. Thl. 1r Bd. p. 130.

Vitis folio laciniato, acino medio, rotundo, albido. Ciotat. Raisin d'Autriche. Rozier X. p. 182. Tab. 22.

Spaniſche, Wälſche, Peterſilientraube.

Cicontad, Tardace, Pearsley leav, grape, Raisin d'Autriche, Cioutad, Ciotad. Chriſt Weinbau p. 21. — Sickler I. p. 36.

Griechiſche weiße mit Peterſilienblatt. Ciutat. Chriſt Tom. II. p. 333. —

Wälſche; Römer und Schulth. Nro. 24. unter Vitis palmat. ebendaſelbſt Nro. 2. —

Weißer oder grüner Peterſiliengutedel.

Wälſche: Spanninger; (in Steiermark).

Peterselyem Szölö; (in Ungarn.) Citrudat; (in Spanien.) Cicautad, Ciodat (in Frankreich). Heintl. p. 174.

Man verwechſele aber dieſe Varietät mit der von Herrn Heintl beſchriebenen öſtreichiſchen Peterſilientraube nicht, unter welcher er den grünen Gutedel verſteht.

Peterſilientraube, Laciota (ſoll heißen la Ciotat). Hörter II. p. 84. —

Malmsey, Muscadine, Malvoisie musquée, ciotat, Vitis laciniata L. Loudon Encyclop. p. 991. —

Er unterſcheidet ſich von dem grünen Gutedel durch feine, bis auf die Rippen geſchlitzte Blätter, etwas kleinern Rebſtock und durch ſeine Unfruchtbarkeit.

Viele Botaniker beſchreiben dieſe Varietät als eine eigene Art, unter dem Namen Vitis laciniata oder Vitis palmata, und geben Canada als das Vaterland an; wo er urſprünglich wild vorkommen ſoll, auch ſoll er aus Saamen ſich rein fortpflanzen.

Wer einigermaßen Trauben kennt, der wird auf den erſten Blick, den habitus der Gutedelfamilie an ihm erkennen, und ich werde deßfalls ſo lange ihn unter die Gutedel zählen, bis ich beſſere Quellen zur Beſtätigung des obigen erhalte.

Der geschlitzblätterige Gutedel ist in der Blüthe sehr empfindlich, reift ziemlich früh, ist sehr unfruchtbar, und bringt Trauben, welche denen eines, in der Blüthe verunglückten Gutedels gleich sind.

Er eignet sich am besten zu Wandspalieren, wo er jedoch entweder nur auf kurze Bogreben, oder auf Zapfen geschnitten werden darf.

Diese Varietät verdient nicht in Weinbergen angepflanzt zu werden, sondern gehört bloß ihres sonderbaren Blattes wegen, einzeln in Gärten oder in Trauben-Sortimente.

In dieser Eigenschaft erscheint sie auch im größten Theil von Teutschland und Frankreich.

Rozier in seinem Cours d'agriculture X. p. 182 gibt eine rothe Petersilientraube an, die sich durch rothe Beeren von obiger unterscheiden, und in der Gegend von Bordeaux unter dem Namen Persillade angebaut werden soll.

4. Krachgutedel.*) (Krachmost.)

Krachmost; im Elsaß.

Weißer Krachmost; in der althadischen obern Markgrafschaft und im Elsaß.

Weißer Krachgutedel, Kracher; am Kaiserstuhl im Breisgau.

Weißer Krachmoster; im Breisgau.

Krachmost. Sommer p. 26: Nro. 44. — Christ Weinb. p. 23. Sickler I. p. 41. Christ Pomologie II. p. 333.

Krähmost. Walther Tab. Nro. 15. nach Frege p. 117. Dieser Name muß als Schreibfehler angesehen werden.

Krackmus. Frege p. 118.

Unterscheidet sich vom grünen Gutedel durch härtere Haut, härteres, süßeres und gewürzhafteres Fleisch.

Der Krachgutedel ist dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist sehr fruchtbar, liefert köstliche, haltbare Tafeltrauben und sehr guten Wein. Er verdient in Rücksicht sowohl seines Ertrags als auch seiner Güte vorzügliche

*) Hat diesen Namen von dem harten Fleisch, welches beim Zerbeißen ordentlich unter den Zähnen kracht.

Empfehlung für Gegenden, wo der Rießling nicht gerne zeitig wird.

Der Schnitt und die Erziehungsart sind ganz dieselben, wie beim grünen Gutedel.

1te Bemerkung.

Diese köstliche Varietät kömmt im Oberelsaß und in der badischen obern Markgrafschaft sehr häufig vor. Von ihr wird ein bedeutender Theil der vorzüglichsten Markgräfler und Oberelsaßer Weine bereitet.

2te Bemerkung.

Diese Traube scheint noch viel zu wenig bekannt zu seyn, und wird wohl meist für einen weißen oder grünen Gutedel gehalten. Bei Herrn Christoph Ortlieb in Reichenweyer bei Colmar im Oberelsaß, einem sehr zuverläßigen und prompten Manne, ist diese Sorte ächt, à 50 Centimes das Hundert Stöcke, zu haben. —

Derselbe verkauft auch aus seiner Rebschule die sämmtlichen Elsaßer Trauben-Varietäten und bürgt für deren Aechtheit.

5. Pariser Gutedel. (Chasselas Fontainebleau.)

Ist ganz dem Krachgutedel gleich, hat aber zarteres Fleisch. Ich habe ihn immer für den vorhergehenden gehalten, allein mehrere Exemplare von Krachgutedeln, die ich aus dem Elsaß und der obern Markgrafschaft erhielt, habe ich mit ihm verglichen und gefunden, daß beide im Fleisch verschieden sind.

Er ist ebenfalls ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift früh, ist sehr erträglich, und liefert eine herrliche Tafeltraube, die unstreitig auch guten Wein geben muß. Er verdient größere Verbreitung, zumal in Gärten.

Diese Varietät kommt bis jetzt nur am Oberrhein in Gärten vor, wo sie auf gleiche Art, wie der grüne Gutedel, geschnitten und behandelt wird.

6. Muskateller-Gutedel*). [Chasselas musqué.]

Muskateller Gutedel; im Breisgau.

Bisam Chasselas, the Chasselas musque, Cour graspe, the Frankendal Müller Gart. L. p. 644. Nro. 5. —
Chasselas musqué. Rozier X. p. 181. —

Er ist dem grünen Gutedel gleich, und nur durch etwas gelbliche Beeren, die einen angenehmen Muskatellergeschmack haben, verschieden.

Der Muskateller Gutedel ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist fruchtbar und gibt die köstlichsten Tafeltrauben.

Schnitt und Behandlung dieselben, wie beim grünen Gutedel.

Diese Varietät stammt aus Frankreich und hat sich bis jetzt am Oberrhein, meist nur in Gärten, verbreitet. Sie verdient zumahl in Gärten allgemeiner angepflanzt zu werden.

Aechte Pflanzen sind bei Gebrüder Baumann im Oberelsaß zu haben; eben so von Chasselas Fontainebleau und vielen andern Sorten.

7. Früher Gutedel. [Perltrauben.]

Perl- oder Diamanttrauben, ganz früher Gutedel; in den bessern Gärten des Oberrheins, aber etwas selten.

Weiße Frühtrauben. Sprenger I. p. 328. —
Muscadine-Diamant. Fendent blanc Salzmann p. 160.
Diamanttraube. Christ Pomöl p. 331. —

Rebstock mittelmäßig. Holz stark, dick, markig, gestreift, braunroth, punktirt. Knoten etwas erhaben, 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel 4 Zoll lang, unten dick. Blätter 4½ Zoll breit, 5 Zoll lang, fünflappig, kurz eingeschnitten, breitzahnig; oben eben, kahl, hellgrün;

---

*) Der Name von seinem feinen muskatellerähnlichen Geschmack.

unten blaßgrün, kahl und an den Rippen borstig. Mittellappen herzförmig, an der Basis sehr breit. Seitenlappen ungleich, schief; die untersten am kleinsten. Traube ästig, sehr locker, an einem großen Kamm manchmal kaum 20 bis 30 Beeren. Traubenstiel kurz, dick, röthlich. Traubenstielchen kurz; nach oben verdickt, warzig. Beere sehr groß, weißgrün, narbig, hell, mit sichtbaren Adern, graüduftig, zartfleischig, saftig, meist einkernig, bei vollkommener Reife braungefleckt.

Der frühe Gutedel ist in der Blüthe sehr empfindlich und schüttelt sich gerne, reift sehr früh, oft schon im halben August, ist eine köstliche Tafeltraube, welche in jedem Garten, aber nur an sehr geschützten Orten, keineswegs aber in Weinbergen angepflanzt zu werden verdient.

Er unterscheidet sich vom grünen Gutedel durch dickeres, markigeres Holz, größere Beeren und frühere Reife, und eignet sich an Spaliere ebenfalls sehr gut.

1te Bemerkung.

Winter- und Frühlingsfröste schaden ihm sehr leicht; daher pflanze man ihn ja an gute Stellen. Zum Treiben ist er sehr gut, und ist deßhalb in den Schwetzinger und Karlsruher Gärten häufig zu diesem Zwecke angepflanzt.

2te Bemerkung.

Herr Salzmann heißt den frühen Gutedel auch Fendant blanc, der, wie mich ein erfahrener Traubenkenner versicherte, in der Umgegend von Neufchatel am häufigsten in den Weinbergen vorkommt.

8. Kleiner Gutedel.

Weißholzer; im Rüdesheimer Berg im Rheingau.
Ungar; in der Gegend von Pforzheim.

Ungar, Ungerlein, kleiner Gutedel. Sprenger I. p. 371. und III. p. 71. — Sommer p. 33. — Sickler I. p. 29. —

Rebstock etwas klein. Holz dünn, gefurcht, braun. Knoten $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll von einander. Blattstiel lang, dünn,

röthlich, glatt. Blätter länglich, 3 Zoll breit, 3½ Zoll lang, fünflappig, tiefeingeschnitten, kleinzahnig; oben eben, kahl, dunkelgrün, unten weißlich, etwas wollig. Mittellappen herzförmig, nach der Basis zu stark verjüngt. Seitenlappen ungleich, die obersten fast herzformig. Traube cylinderisch, locker, oft dicht, ästig, auch einfach. Traubenstiel kurz. Traubenstielchen, kurz, dünn, warzig. Beere rund, meist gleich, grün, mit braunen Flecken, narbig, punktirt, gründuftig, süßfleischig, dickhäutig, zweikernig.

Unterscheidet sich vom grünen Gutedel, durch kleinere Trauben, kleinere Beeren und dünneres Holz, und etwas wolligere Blätter.

Der kleine Gutedel ist dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist fruchtbar, und soll einen guten Wein geben.

In Rüdesheim wird er nach dem Rheingauer- und in der Gegend von Pforzheim nach der Breisgauer-Erziehungsart gepflanzt.

9. Rother Gutedel.

Rother Junker; am Main und im Taubergrund.

Rother Gutedel; an der Bergstraße, am Haardtgebirg, am Neckar, im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim, Durlach, in der Ortenau und bei Bonndorf im Klettgau.

Rother Silberling, rother Gutedel, rother Moster, rother Krachmost; im Breisgau.

Rother Süßling; in der Gegend von Straßburg.

Rother Most, Rothmost, rother Gutedel; im Elsaß und in der obern Markgrafschaft.

Chasselas rouge; in Frankreich.

Roth Edel; am Kaiserstuhl im Breisgau.

Chasselas rouge. Du Hamel I. p. 79. — Rozier X. p. 181. Christ Weinb. p. 29.

Rother Gutedel. Sprenger I. p. 314. — und III. p. 62. Nro. 4. — Breuchel p. 134. — Sommer p. 13. Nro. 11. — Suckow p. 179. — Kolb p. 68. — Sickler I. p. 46 a et b. — Christ Pom. II. p. 332. —

Rother spanischer Gutedel. Sprenger III. p. 336. — Succow p. 129. —

Rothe Chasselas. Red. Chasselas. Müller G. Lexic. IV. p. 644.

Rother Junker. Fischer p. 4. Nro. 2.

Chasselas rouge d'Espagne, roth-spanische Muskadine. Salzmann p. 159.

Rother Muskateller, Uva apiana rubra. Heintl. p. 169.

Hiermit hat Herr von Heintl verwechselt: den rothen Weirauch und Muscat rouge (ist rother Muskateller), rother Traminer in Tirol, drei Männer- oder drei Pfenningholz am Rhein (Traminer) und Muscat rouge oder Muscat de Corail (rother Muskateller hier.)

Er unterscheidet sich von dem grünen Gutedel, durch rothe Beeren und durch einen kleinern Rebstock.

1te Bemerkung.

Der Stock ist in einem Alter von 10 Jahren weit fruchtbarer als in der Jugend.

2te Bemerkung.

In den Gärten ist er als Tafeltraube sehr zu empfehlen; die angenehme Farbe mit dem violetten Dufte und das liebliche süße Fleisch, geben dem Trauben Vorzüge vor den meisten andern.

An Pyramiden trägt er reichlich, ebenfalls an freien und Wandspalieren.

3te Bemerkung.

Der rothe Gutedel blühet etwas spät, ist dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist sehr fruchtbar und gibt viel aber leichten, schillernden Wein, und ist in Gegenden, wo die Trauben spät reifen, sehr zu empfehlen.

Die Wespen und Fliegen setzen ihm gerne zu; deßhalb ist es rathsam, wenn man die Trauben lange aufbewahren will, sie mit Papierbeuteln (Dutten) zu umgeben, wo man sie alsdann bis Neujahr am Stocke erhalten kann.

4te Bemerkung.

In Weinbergen kommt er bis jetzt, meines Wissens, noch nicht häufig vor, bloß in der Gegend von Durlach habe

ich ihn mehrfach gesehen, und sein Anbau ist bis jetzt meist noch auf Gärten beschränkt.

Am Niederrhein scheint er fast zu fehlen.

10. Königlicher Gutedel. [Chasselas royal.]

Königsgutedel; Chasselas royal; im Breisgau und in vielen Orten am Oberrhein.

Königsedel. Chasselas du Roi. Chiess Pomolog. II. p. 331.

Unterscheidet sich vom grünen Gutedel durch dunkelrothe blauduftige Beeren mit rothem Fleisch, die sich schon gleich nach der Blüthe färben, durch Blattstiele, Traubenstiele und Holz von dunkelrother Farbe, und durch dunkelgrüne röthliche Blätter.

Dieser Rebstock ist wegen der rothen Farbe, womit alle seine Theile bezeichnet sind, am leichtesten von allen Rebenvarietäten zu erkennen.

Der königliche Gutedel ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist einträglich und darf so wie der rothe und grüne Gutedel unter die vorzüglicheren Tafeltrauben gezählt werden. Auch ist zu erwarten, daß der Wein von ihm dem des rothen Gutedels gleich kommt.

Die Erziehungsart und der Schnitt sind dieselben wie beim rothen und grünen Gutedel.

Bemerkung.

Der königliche Gutedel ist durch seine ausgezeichnete Charaktere, besonders aber durch die frühe Färbung aller seiner Theile, eine interessante Varietät, welche füglich in jedem Garten oder ordentlichen Weinberge einigemal stehen sollte.

11. Schwarzer Gutedel.

Chasselas noir. Du Hamel p. I. 79. — Sommer p. 13. Salzmann p. 159.

Schwarzer Gutedel. Sprenger I. p. 315. und III. p. 62. — Suckow II., 1r Bd. p. 129. — Sickler I. p. 53. und blauer Gutedel. Christ Weinb. p. 25 und 29. Schwarzer Juncker p. 4. —

Von allen diesen Autoren hat sich keiner auf eine ausführliche Beschreibung dieser Varietät eingelassen, und die kurzen Beschreibungen mehrerer Schriftsteller sind meistens von einander entlehnt. Herr Sommer liefert die ausführlichste Beschreibung von derselben unter folgenden Worten: »Die Traube ist groß und gedrungen, wird zu Anfang des Septembers reif. Die Beeren sind rund und mittelmäßig groß, von Farbe schwarzblau, und haben einen süßen, gewürzhaften Geschmack. Ist eine vortreffliche, fruchtbare Sorte, hat hellgrünes Laub und eignet sich an das Spalier.«

Ich habe trotz vieler Bemühungen diese Traubenvarietät nicht erhalten können und ich möchte fast glauben, daß hier eine Verwechslung mit irgend einer andern schwarzen Traubenvarietät statt finden möchte; so z. B. heißt man in Heidelberg den blauen Trollinger auch schwarzen Gutedel, und die Beschreibung des Herrn Sommer paßt auf ein kleinbeeriges Exemplar des blauen Trollingers ziemlich gut.

Einige Rebhölzer oder einen Würzling von dem ächten schwarzen Gutedel würde ich mit Dank annehmen.

Die Verbreitung der Gutedel im Allgemeinen erstreckt sich vom Oberrhein, bis in die Gegend von Neustadt am Haardtgebirge, und am rechten Rheinufer bis an die Bergstraße; ferner findet man sie in Würtemberg und in einigen Districten am Main. Am Niederrhein sind sie sehr selten.

Sie sind meistens in den letzten Jahrhunderten aus Frankreich nach dem Elsaß eingewandert, und haben sich von da weiter nach Teutschland, besonders am Rheine herunter verbreitet. Vor ohngefähr dreihundert Jahren kannte man am Haardtgebirge noch keinen Gutedel, und jetzt findet man bei Maikamm ganze Districte damit angebaut.

Die Gutedel überhaupt sind im Frühling beim Entfalten der Blätter, welche ganz roth aussehen sehr leicht von andern Traubenvarietäten zu unterscheiden.

VIte Familie. Hudler. [Gel oder Goll.]

Traube groß, locker, meist einfach, oft cylinderisch, langstielig. Beere hartfleischig, säuerlich, dickhäutig. Blatt rund, fünflappig, tief und breit eingeschnitten; oben eben, glatt; unten weiß und dickfilzig. Blattstiel kurz, rauh.

Rother Hudler.

Gel, Hudler, Rothwälscher; Gegend von Heilbronn.
Eicheltrauben; Gegend von Neckarzimmern.
Mohrendutten? Breisgau.

Weißlauber *); Kalb p. 64. Nro. 2.

Rebstock mittelmäßig. Holz dunkelbraun gefurcht. Knoten erhaben, 2½ bis 3 Zoll von einander. Blattstiel meist kurz, rauh, roth. Blatt rund, 4Zoll breit 4½ Zoll lang, fünflappig, meist tief und weit eingeschnitten, großzahnig; oben kahl, eben, dunkelgrün; unten weiß, filzig. Mittellappen herzförmig, an der Basis sehr verjüngt. Seitenlappen ungleich. Traube länglich, locker, auch dicht. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, roth, dünn. Beere rund, im gedrängten Zustande länglich, rothblau, blauduftig, dunkelroth, fleischig, saftig, dickhäutig, 2 bis 3 kernig.

Der rothe Hudler ist dauerhaft in der Blüthe, bringt ziemlich viele aber schlechte und sauere Trauben, reift sehr spät, und verdient allerwegen ausgerottet zu werden.

Herr Kalb unterscheidet hiervon eine Spielart mit dünnem Holz und kleineren Trauben und Beeren. Diese Varietät findet sich in einigen Weingärten in der Gegend von Wißloch unter dem Namen Essigtrauben, wird aber nicht mehr fortgepflanzt sondern allmählig ausgerottet.

---

*) Der Name von den Blättern, welche unten sehr weiß sind.

VIIte Familie. Heinisch.

Traube groß, dicht, meist einfach, oft cylindrisch, länglich. Beere saftig, weichfleischig, wässerig, oft säuerlich, dünnhäutig, etwas duftig. Blätter dreilappig, fast ganz eben, etwas wollig; die Seitenlappen an der Basis von einander stehend. Blattstiel länglich, meist dünn.

1. Weißer Heinisch.

Henisch; am Niederrhein.
Platze? Sauer-Grobes; am Main.
Heinsch, großer Heinsch; an der obern Bergstraße.
Heunschler; in der Gegend von Pforzheim.
Hünsch; im Elsaß.
Hüntsch; im Breisgau.

Heinisch. Sprenger I. p. 340. und Fischer p. 6. —
Heunisch, grüner Heunschen. Sprenger III. p. 83. Hört. II. p. 86.
Kleinheniß? Breuchel p. 138. —
Weiße, Bauern-Weinbeer, Giuache, Heunischen, Christ Weinb. p. 21. —

Rebstock mittelmäßig groß. Holz auslaufend, rothbraun, gefurcht, punktirt. Knoten $2\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll von einander. Blattstiel 3 Zoll lang, dünn, glatt, röthlich. Blatt rundlich, 6 Zoll breit, $6\frac{1}{2}$ Zoll lang, dreilappig, oft fast ganz, groß und spitzzahnig; oben eben, kahl, dunkelgrün; unten blaßgrün, glatt auch oft etwas rauh. Mittellappen sehr breit, etwas spitz. Seitenlappen groß, spitz. Traube dicht, meist einfach. Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, dünn. Beere ziemlich gleich, oft zusammengedrückt, weißgrün, hell, feinpunktirt, großnarbig, leichtduftig, weichfleischig, saftig, zweikernig.

Der weiße Heinisch hat Verwandtschaft mit dem Weiß-Alben, unterscheidet sich aber von ihm, durch weniger eingeschnittene, stärker bezahnte, ebene Blätter und weniger duftige, mehr wässerige, runde Beeren.

Der weiße Heinisch ist dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, bringt viele und große Trauben, welche aber einen geringen, leichten, weißen Wein geben. Er verdient keine große Beachtung.

Im Rheingau wird er nach der Rheingauer-, im Elsaß und in der Gegend von Pforzheim nach der Breisgauer-Erziehungsart, und an der Bergstraße an Kammer und einfachen Lauben behandelt.

Bemerkung.

In der Gegend von Heidelberg wurde diese Traubenvarietät früher ziemlich häufig gebaut, allein man läßt sie jetzt meistens, wie in andern Gegenden abgehen, weil sie einen leichten nicht haltbaren Wein liefert.

2. Gelber Heinisch.

Grober Franken und Süßgrobes?; am Main.
Gelber Heinsch; an der Bergstraße.
Quadler; am Haardtgebirg und im Bruhrhein.
Bettschisser; im Breisgau und im Bruhrhein.
Thalburger?; im Elsaß.
Sauer-Elbele?; in Lörrach.

Gelber Heunschen, gelber Heunisch. Speyger III. p. 63. —
Gelbe Hemischen. Kalb p. 75.
Quadler. Breuchel q. 142. —

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas kaufend, röthlich, gefurcht, punktirt. Knoten 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel 2½ Zoll lang, dick, roth, glatt. Blatt rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, lang- und starkzahnig; oben dunkelgrün, ziemlich eben, kahl; unten blaßgrün, rauh. Mittellappen breit, zugespitzt. Seitenlappen groß, spitz, selten zweilappig. Traube dicht, zuweilen locker, meist dick. Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beere ziemlich gleich, grüngelb, großnarbig, schwarzpunktirt, gründuftig, wässerig, schlechtschmeckend, zweikernig.

Ist leicht an dem schlechten Geschmack zu erkennen.

Er ist dauerhaft in der Blüthe, bringt viele aber sehr schlechte Trauben, und verdient allerwegen vertilgt zu werden.

Man erzieht und schneidet ihn nach den, in oben angegebenen Orten, üblichen Erziehungsarten.

Bemerkung.

Wenn man von diesen Trauben einige ißt, so bekommt man gewöhnlich den Durchfall.

3. Rother Heinisch.

Rother Heinisch; an der Bergstraße.

Rother Heunschen. Hemlsche. Sprenger III. p. 63. — Fischer p. 6. — Christ Pom. II. p. 355. —

Ist ganz gleich dem nächstfolgenden rothen Alben, und unterscheidet sich von ihm durch ebene, oben kahle, dunkelgrüne Blätter.

Er ist sehr dauerhaft in der Blüthe, reift mit den Alben, bringt viele aber mittelmäßige Trauben, die einen ziemlich guten, jedoch leichten Wein geben.

Behandlung und Schnitt dieselben wie beim rothen und weißen Alben.

VIIIte Familie. Alben *).

Traube groß, dicht, meist einfach, oft cylinderisch, zuweilen oben sehr breit und ästig. Beere stark duftig, dünn.

---

*) Der Name Alben, kommt sehr wahrscheinlich von albus (weiß). In mehreren Gegenden unterscheidet man rothe und weiße Trauben schlechthin, ohne sich weiter um die Sorte zu kümmern, so z. B. heißt man an der untern Mosel den schwarzen Clävner, Rothen. Da aber der weiße Alben (Kleinberger) und der schwarze Clävner ihrer allgemeinen Verbreitung nach, wohl die ältesten Traubenvarietäten seyn mögen, die in das Rheinthal gebracht worden sind, so ist sehr wahrscheinlich, daß man nur eine rothe und weiße Traubensorte unterschieden hat, und so die weiße Sorte mit dem Namen Albus belegte.

häutig, zartfleischig, saftig, mehr wässerig als gewürzig. Blatt meist rund, dreilappig, uneben, blasig, dunkelgrün, starkgezahnt, kurz eingeschnitten. Die untern Lappen an der Basis des Blattstieles meist übereinander greifend. Blattstiel kurz, dick, roth.

1. Weißer Alben. (Weißer Elbling.)

Klämmer; an der untern Mosel.
Kleinbeer; bei Coblenz.
Kleinberger; am Niederrhein und im Rheingau bis nach Worms.
Elbing, weißer . . . . .; am Main.
Grobes . . . . bei Würzburg.
Elbling, Weiß-Elbling, Spitzelbling; an der Bergstraße.
Alben, Albig; am Haardtgebirg.
Weißer Elbling oder Elben; am Neckar.
Elben, Elbling; im Kraichgau.
Weißalben, Elber, Weißelber; in der Gegend von Pforzheim.
Elbinger. Knipe?? in der Gegend von Weisenburg.
Weißalben; an dem untern Haardtgebirg, zumal in der Ebene.
Elbinger; bei Bühl ohnweit Baden.
Weißelben; bei Stuttgardt.
Burger, Rheinelben *); im Elsaß und im Breisgau.
Weißer Elbling, weißer Elben, Elbner, Burger, Elbene, Weißelbene; im Breisgau. Ordinäre Elbele; in der obern Markgrafschaft.
Weißer Sylvaner; am Bodensee.
Burger; in der Gegend von Zürch.
Fauler Elsaßer; in der Gegend von Neuchatel.
Näßlinger; im Thurthal, im Kanton Thurgau.

Weißelben, Allemand, Facun (in Champagne). Spreng. I. p. 323. — Kleinberger, derselbe I. p. 341. — und Ritter p. 13 Elbischer; Mehlweiß, (in Oestreich) derselbe III. p. 59. —

*) Joh. Bauhin erwähnt schon eines Rheinelben, siehe Röm. und Schuth. pag. 313. unter Nro. 23.

Weiße Elbling. Fischer p. 4. — Braune. Suckow IIter Thl. 1r Bd. p. 129.

Mittelelblinger? Christ p. 22. —

Weiße Elbene. Kalb p. 71. —

Weiße Elbling, Elbricht, Braune, Hofentrompeter, Allemand blanc. Sickler I. p. 34. —

Braune (Rheinelben) Elbing; nach Röm. und Schultz V. p. 313. —

Grüner Mehlweiß. Weiße Silberweiß, Bielowaczka, in Böhmen; Féjer Scölö, in Ungarn. Heintl p. 173. —

Rebstock mittelmäßig. Holz ziemlich laufend, braun, gefurcht, punktirt, knotig, markig. Knoten erhaben 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel 2 bis 3 Zoll lang; dick, roth, etwas haarig. Blatt rund, 6 Zoll breit, 6 Zoll lang, dreilappig, kurz eingeschnitten, breitzahnig, oben dunkelgrün, uneben, blasig, kahl; unten blaßgrün, etwas wollig; Mittellappen kurz, stumpf, sehr breit; Seitenlappen groß, meist ganz. Traube dicht, meist einfach. Traubenstiel kurz, dick, braun. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beere rund, häufig, etwas länglich, weißgrau, punktirt, großnarbig, stark weißduftig, zartfleischig, saftig, 2 bis 3 kernig.

Der weiße Alben will in der Blüthe trockene warme Witterung haben, wo er alsdann reichlich Früchte ansetzt, die frühreifend sind, und sehr vielen aber etwas leichten weißen Wein geben, der bisweilen, wenn die Weinberge gut gedüngt waren, schwer wird.

Der Schnitt geschieht meistens auf Bogreber. So z. B. wendet man bei ihm, an der Mosel die Mosler-, am Niederrhein die Cauber- und Spalier-, im Rheingau die Rheingauer- und Spalier-, in der Gegend von Nierstein und Oppenheim die Oppenheimer- und Oppenheimer Lauben-; am Main die Werthheimer-; an der Bergstraße die Doppelrahmen- Kammer-, Lauben-, und Spalier-, am Haardtgebirge die Kammer-, hohe und nieder Rahmen-; am Neckar die Würtemberger, im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim, in der Ortenau, im Breisgau, in der obern Markgrafschaft und im Elsaß die Breisgauer-Erziehungsart an.

1te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät findet sich in allen Weingegenden Deutschlands und zwar da, wo in neuerer Zeit nicht viel für die Weinkultur gethan worden ist, meist als dominirender Satz; so z. B. an der Mosel, an der Nahe, am Niederrhein, am obern Haardtgebirg, an der Bergstraße, im Breisgau und andern Orten. Sie artet sehr gerne aus, wird unfruchtbar und geht in den Grobalben über, welche Varietät zunächst beschrieben wird. Dieses Unfruchtbarwerden so wie die allgemeine Verbreitung, lassen vermuthen, daß diese Varietät wohl die älteste, die in Deutschland existirt, und die durch das lange Cultiviren endlich zum Schwächling geworden ist. Die meisten andern Traubenvarietäten sind vermuthlich erst später eingewandert, oder auch theilweise aus Saamen in demselben Boden gefallen.

2te Bemerkung.

Wenn die Blüthe glücklich ausfällt, so geben die Trauben außerordentlich viel Wein. Aber dieses ist sehr selten der Fall, und daher rathsamer an dessen Stelle andere, in der Blüthe dauerhaftere Traubenvarietäten zu setzen; z. B. Sylvaner (grüner), Ortlieber und dergleichen

3te Bemerkung.

Der weiße Alben verlangt wie seine Brüder, guten tiefen Boden, der gut im Dünger unterhalten wird.

4te Bemerkung.

Aus dem Saamen des weißen Alben scheinen die meisten Albenvarietäten in Deutschland gefallen zu seyn.

5te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät in Verbindung mit Rießling, bildet gewöhnlich an der Bergstraße wie im Rheingau, den so beliebten gemischten Satz. Er fehlt selbst in Rüdesheim und auf dem Johannisberge nicht.

2. Weißer Grobalben *). (Grobelbling).

Kerbige Kleinberger; an der Nahe.
Spitzkleinberger, Pranger. Grobrießling, Rißer; im Rheingau.
Elbling, Krauses?; am Main.
Grobelbling; an der Bergstraße.
Röhrelbling; am Neckar.
Grünalben; am Haardtgebirg.
Elben; im Kraichgau.
Grobburger; im Elsaß.

Grüne Alben. Breuchel p. 137. —
Groß-Elbinger. Chriſt Weinb. p. 22.
Rauhelbene. Kalb p. 72.

Der weitze Grobalben iſt eine Spielart von dem weißen Alben. Er unterſcheidet ſich von ihm durch kräftigeres, ſtärkeres Holz, dunkelgrünere, unebenere, ſehr blaſige Blätter mit großen ſpitzen Zähnen; ferner durch Trauben, welche meiſt ganz kleine und nur einige ſehr große Beeren haben.

Der Stock hat in dem Weinberge, durch den üppigen Wuchs, ein ſehr kräftiges Ausſehen.

Im Frühling, vor der Blüthe, zeigen ſich ganze Büſche Geſcheine, die Kelche löſen ſich, zumal bei ſchlechter Blüthezeit nicht von der Blüthe ab, wodurch die Befruchtung und die Ausbildung der kleinen Beerchen gehemmt wird, daher erſcheinen nach der Blüthe nur kleine unbefruchtete Beerchen, die ſich niemal ausbilden; einzelne hingegen, welche gehörig befruchtet worden, bilden ſich bald zu großen Beeren aus.

Dieſe Spielart findet ſich an den meiſten Orten, wo der weiße Alben gebaut wird. Sie wird auf gleiche Weiſe, wie derſelbe erzogen und beſchnitten, iſt aber höchſt unfruchtbar, und verdient aller Orten ausgerottet zu werden.

---

*) Der Namen Grobalben kommt von einzelnen großen Beeren. Die meiſten Beeren bleiben, weil ſie nicht gehörig befruchtet werden, unausgebildet und klein; einzelne Beeren, die befruchtet werden, bilden ſich ſehr aus, und werden dann größer als bei den Weißalben.

1te Bemerkung.

Merkwürdig ist, daß man bei Weinheim an der Bergstraße, noch jetzt neue Weinberge mit diesem Rebstock anlegt, wo man doch in den nächstangrenzenden Gemarkungen weit einträglichere und auch edlere Rebsorten besitzt.

2te Bemerkung.

Um das Abröhren (Abfallen) der Blüthen zu verhindern, wendet man an einigen Orten im Rheingau den Ringelschnitt mit vorzüglichem Erfolge an. Besonders hat Herr Kindlinger in Neudorf, ein sehr wackerer und verständiger Weinpflanzer, so wie auch Herr Schullehrer Zeitinger in Hattenheim, im Jahr 1825 sehr interessante Versuche im Großen mit dem Ringelschnitte an diesem Rebstock angestellt, die beiden Männern Ehre machen, und allgemeine Bekanntmachung verdienen.

Zu der Zeit, wo eben die Blüthen aufspringen wollten, wurde die Schneidrebe einen Zoll oder der für kommendes Jahr bestimmten Schneid- oder Fruchtrebe geringelt, das heißt, einen Messerrücken breit, die Rinde und den Splint rund um den Zweig weggenommen, dieses bewirkte, daß keine Blüthe abfiel, und im Herbste die Stöcke mit Trauben schwer behangen waren.

An mehreren Stöcken wurde nur eine Schneidrebe geringelt, diese hatte ebenfalls viele Trauben; während die ungeringelten Reben an demselben Stock, kaum einige leere Kämme trugen. Ferner wurden mehrere Stöcke gar nicht geringelt und es zeigten sich auch hier keine vollkommenen Trauben, sondern sie waren meist abgeröhrt.

Diese Versuche wurden nicht an einzelnen Stöcken in Gärten, sondern in Weinbergen mit mehreren Hunderten vorgenommen.

Ich hatte das Vergnügen diese sämmtliche geringelten Traubenstöcke mit reifen Trauben in den Weinbergen oben genannter Herren selbst zu sehen, und die Trauben davon zu kosten. Ich überzeugte mich von der Zweckmäßigkeit des Ringelschnittes und ich rathe jedermann, welcher von diesem Grobälben Stöcke besitzt, den Ringelschnitt bei ihnen anzuwenden.

Auffallend ist, daß die Beeren an den geringelten Stöcken etwas kleiner und alle ohne Kern waren; dieses mag wohl

von den unvollkommenen Befruchtungswerkzeugen herkommen, die nicht mehr vermögend sind ihre Funktionen zu verrichten, eine Folge von der langen Culturzeit in einer und derselben Gegend, und ein Beleg für die Behauptung, daß der Weißalben wohl die erste Weinpflanze am Rhein mag gewesen seyn.

3. Gelber Alben. (Gelbelbling.)

Gelbelbling; an der Bergstraße.
Gelbelbling oder Gelbelber, kleiner Elbling oder kleine Elbe; am Neckar, im Kraichgau.
Albig, Alben, Gelbalbig, Gelbalben; am Haardtgebirg.
Kleinburger; im Elsaß.

Lausanet, Gelebelben. Sprenger I. p. 60 und III. p. 344. — Sickler I. p. 44. —
Gelbe Alben. Breuchel p. 136.
Kleinelbinger. Christ Weinbau p. 22.
Gelbe Elbene. Kalb p. 72. —

Unterscheidet sich von dem weißen Alben, durch kleinere, hellere gelbe Beeren, mit durchscheinenden Adern, und durch hellgrüne Blätter.

Der gelbe Alben ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist sehr fruchtbar, gibt ziemlich mittelmäßigen Wein, den jedoch mehrere dem vom weißen Alben vorziehen wollen.

Schnitt und Behandlungsart, sind ganz dieselben wie bei dem weißen Alben.

Mit dem Gelbalben ist am nächsten verwandt der nachstehende,

4. Hartalben, (im Elsaß.)

Er unterscheidet sich vom vorhergehenden durch eine harte Haut, mehr eingeschnittene und scharf gezahnte Blätter. Nähere Auskunft kann ich von dieser Traubenvarietät nicht geben, indem ich niemals Gelegenheit hatte einen completten Rebstock davon zu sehen. Ebenso erhielt ich auch keine Nachrichten

über ihre Qualität. So viel ich nach meinem einzigen Exemplar beurtheilen konnte, so ist es eine geringe Traubenvarietät, welche keine sonderliche Beachtung verdient.

5. Rother Alben. (Rothelbling.)

Rothelbling; am Main, an der Bergstraße.

Rothelben, Rothelber oder Rothelbling; am Neckar, im Kraichgau und in der Gegend von Pforzheim und Stuttgardt.

Rothelmene und Rothelbing; in der Ortenau.

Rother Silberling und Rothelben, Rothelbene, Rothe Elbene; im Breisgau.

Trollinger (in Tirol) Rothelben. Sprenger I. p. 369. — und III. p. 59.

Rother Elbling. Fischer p. 4. — Sickler I. p. 45. —

Rother Elbinger. Christ Weinb. p. 25. —

Rother Elben. Kalb p. 69. —

Rothweißer. Allemand rouge; Rothelben. Hörter II. p. 70.

Rother Mehlweiß, Rothsilberweiß, Rothweiße, Rothunger, Rothelben. Heintl. p. 173. —

Der rothe Alben unterscheidet sich von dem weißen Alben, bloß durch rothe Beeren, welche mit einem grauröthlichen Dufte überzogen sind.

Er ist etwas dauerhafter in der Blüthe als der weiße Alben, reift mittelmäßig früh, ist fruchtbar und liefert vielen aber nur mittelmäßigen Wein.

Er verträgt die sämmtlichen Schnitt- und Erziehungsarten, wie der weiße Alben, und ist überhaupt sehr dauerhaft.

Bemerkung.

Am Main, in der Gegend von Werthheim und bei Heidelberg wird diese Varietät als eine gute tragbare Weintraube geliebt.

In Oestreich wird sie zum Mengen unter Gutedel vorgezogen. Auch in Würtemberg ist sie sehr tragbar, gibt vielen, aber leichten, molzigen Wein.

6. Rother Grobalben.

Ist eine durch Veralterung entstandene Spielart von dem rothen Alben, die dem weißen Grobalben gleich ist, und sich nur durch rothe Beeren von demselben unterscheidet.

Sie ist sehr selten und kommt in der Gegend von Heidelberg nur einigemal vor; unter andern in des Herrn Handelsmann Ph. Jakob Guttenberger zu Heidelberg schönem Weinberge, welcher durch die fleißige Pflege der Eigenthümers einer der ersten Weinberge in dieser Gegend ist. Ist übrigens eine schlechte Traubenvarietät, die ebenfalls verdient vertilgt zu werden.

Behandlungsart und Schnitt dieselben wie bei dem weißen Alben.

7. Schwarzer Alben. (Schwarzelbling.)

Schwarzelbling; an der Bergstraße.
Schwarzelben; in der Gegend von Pforzheim.

Schwarzelben (ein spanischer Trauben). Sprenger I. p. 323. III. p. 60. Nro. 3.
Schwarz-Elbner. Sommer p. 34. —
Schwarzer Elbling, Schwarz-Elben. Sickler I. p. 50. —

Hat Verwandtschaft mit dem blauen Trollinger, von dem er sich durch runde unebene Blätter und meist kleinere ungleiche Beeren, welche mit einem starken blaulichen Duft überzogen sind, unterscheidet.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas laufend, roth, gefurcht. Knoten erhaben, 3 Zoll von einander. Blattstiel kurz, dünn, röthlich, glatt. Blatt rund, 5 Zoll breit, 5 Zoll lang, dreilappig, kurz eingeschnitten, ungleich gezahnt, oben dunkelgrün, uneben, blasig, kahl; unten gelblich grün, meist kahl und nur in den Winkeln der Hauptrippen etwas wollig; Mittellappen breit, stumpf; Seitenlappen groß, schief, zuweilen zweitheilig. Traube ästig, häufig locker, groß, breit. Traubenstiel kurz, röthlich. Traubenstielchen lang, meist dünn. Beere sehr ungleich, mittelmäßig, oft sehr groß und in die erste Ordnung gehörig, blau, ohne Be-

zeichnung, stark blaudustig, rothfleischig; saftreich, dickhäutig, dreikernig.

Der schwarze Alben ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, reift mittelmäßig früh, trägt ziemlich viel Trauben, die einen mittelmäßigen röthlichen Wein geben.

Er wird am besten auf Bogreben geschnitten. An der Bergstraße zieht man ihn an Kammern, Lauben, und in der Gegend um Pforzheim nach der Breisgauer-Erziehungsart. Letztere Erziehungsmethode möchte wohl die geeignetste für ihn seyn.

Bemerkung.

Der schwarze Alben scheint am Mittelrhein in neuern Zeiten aus Saamen gefallen zu seyn. Seine Verbreitung ist nicht groß und beschränkt sich meist nur auf die Neckargegenden. Anderswo habe ich ihn nie gesehen, auch ist er nur von wenigen Autoren beschrieben.

IXte Familie. Muskateller.

Traube groß, dicht, meist einfach, oft cylindersich. Beere dickhäutig, hartfleischig, mit einem feinen, süßen auf Moschus stechenden Geschmack. Blatt 3 bis 5lappig, selten tiefeingeschnitten, eben, kahl und nur unten an den Rippen borstig oder wollig. Blattstiel lang.

Die Muskateller heißen in Oestreich Schmeckende, in Ungarn Weyrauch, in Italien Muskatella und in Frankreich Muskadet oder Muskat, auch Frontignac von Frontignan in Languedok, wo die herrlichen Muskatweine von ihnen gemacht werden.

1. Weißer Muskateller.

Weißer Muskateller und grüner Muskateller; im Rheingau, am Main, an der Bergstraße, am Haardtgebirg, am Neckar, im Kraichgau, in der Ortenau, in der Gegend von Straßburg und im Breisgau.

Weißer Muskatentrauben und Muskateller aus Spanien; im Elsaß.

Muscat blanc. Du Hamel I. p. 79.

Grüner Muskateller. Sprenger I. p. 353. — III. p. 64. Rozier X. p. 182. Tab. 23. — Chriſt Weinb. p. 20. —

White frontinac, weiße Frontinac. Müller Gart. Lex. V. p. 643.

Muskateller. Breuchel p. 139.

Muscata bianca. Weißer Weyrauch. Sommer p. 13. —

Weißer Muskateller. Fiſcher p. 4. — Kalb p. 71. — Sickler I. p. 26 und 63. — Chriſt Pomol. II. p. 334. —

Frontignac, Muscat blanc, Kattepiß (in Holland). Salzmann p. 162. —

Muscatel menudo blanco (zu San-Lucar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera, Pararera, Conil, Tarifa, Motril, Sorbas) in Spanien, wo man ganze Strecken anbaut. Clemente de Roxas p. 336. Nro. 102. —

Weißer Weyrauch (Muscataly féjer); in Ungarn.

Bily Muscatel (in Böhmen).

Muscatélla bianca (in Italien).

Muscat blanc, Muscat frontignac (in Frankreich).

Uva apiana alba (bei den Römern).

Rebſtock ziemlich baumartig. Holz auslaufend, rothbraun, punktirt. Knoten erhaben, 3 bis 4 Zoll von einander. Blattſtiel 4 Zoll lang, dick, grün. Blatt rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeſchnitten, lang und ſpitzzahnig; oben flach, hellgrün, kahl; unten blaßgrün, an den Rippen etwas wollig; Mittellappen herzförmig, kurz, breit; Seitenlappen ſchief, oft zweitheilig, zugeſpitzt. Traube einfach, ſehr dicht. Traubenſtiel kurz, dick. Traubenſtielchen kurz, dünn, warzig. Beere rund, im dichten Zuſtande länglich, gelb, großnarbig, punktirt, mit durchſcheinenden Adern, etwas grauduftig, hartfleiſchig, zwei bis dreikernig.

Der weiße Muskateller iſt etwas empfindlich in der Blüthe, reift etwas ſpät, verlangt daher eine warme Lage, beſonders Mauern und Häuſer, iſt alsdann ziemlich fruchtbar, bringt mittelmäßige Trauben, welche ſich aber bei uns mehr auf die Tafel als zum Weine eignen. Der Wein davon iſt in den meiſten Rheingegenden gering und nicht ſehr haltbar.

Da dieſe Varietät im Freien ſehr empfindlich iſt, ſo pflanzt man ſie gewöhnlich an Mauern und benutzt die Trauben

mehr auf die Tafel als zu Wein. Bei Rüdesheim findet man diese Varietät zuweilen in den Wingerten auf die Rheingauer Erziehungsart behandelt, wo sie in guten Weinjahren köstliche Trauben liefert.

1te Bemerkung.

Sprenger führt eine Spielart von dem weißen Muskateller an, die kleinere, gelbere Beeren hat und frühreifender ist.

Ebenso ist bei Helbing, nach Römer und Schultes V. p. 313. ein weißer und gelber Muskateller angegeben; ob aber diese wirklich verschieden sind, ist sehr zu bezweifeln.

2te Bemerkung.

Der weiße Muskateller erreicht ein hohes Alter und kann ganz baumartig erzogen werden.

3te Bemerkung.

In dem Karlsruher Traubensortimente befindet sich eine Varietät unter dem Namen weißer Frontignac, der in der Blattform etwas abweicht; die Blattstiele sind länger, und die Zähne der Blätter kürzer, auch haben die Trauben einen aromatischern Geschmack. Möglich ist, daß dieses eine der oben angegebenen Spielarten ist.

2. Rother Muskateller.

Kümmeltrauben; bei Weinheim an der Bergstraße.

Rother Muskateller; an der Bergstraße, am Neckar, im Kraichgau, in der Ortenau, in der Gegend von Pforzheim, Stuttgardt und im Breisgau.

Brauner Muskateller; am Main.

Rother Muskatellertrauben; im Elsaß.

Muscat rouge ou de Corail. Du Hamel p. 80. — Sprenger I. p. 352. — Rozier X. p. 182. —

Rother Muskateller. Sprenger III. p. 65. — Bruchel p. 153. Fischer p. 4. — Salzmann p. 162.

Rother Muskateller. Christ Weinb. p. 19.; derselbe heißt ihn auch Fleischweiner, Frontscheltraube, Hewola, Variana; Varia, Gris rouge, (diese Benennungen sind aber unrichtig, und gehören zu andern Traubenvarietäten). Kalb p. 68. —

Rother Frontinac, Red. Frontinac. Müller Gart. Lex. V. p. 644.

Rother Weihrauch, Muscat rouge. Sommer p. 18. — Christ Weinb. p. 29. — Sickler I. p. 47. — Christ Pomol II. p. 335. —

Apiana moschata. Moscatel menudo morado; zu Sanlucar, Tredugena, Arcos, Paxareta, Conil, Tarifa, Motril und Puebla de D. Fabrique in Spanien, wo man ganze Ebenen damit bebaut. Clemente de Roxas p. 355.

Rothe Schmeckende, rother Weihrauch. Hörter II. p. 71. —

Der rothe Muskateller unterscheidet sich von dem weißen durch einen etwas kleineren Rebstock, und durch rothe, etwas locker stehende Beeren.

Er ist etwas empfindlich in der Blüthe, und reift auch etwas spät, weßhalb er durchaus bei uns warme Mauern verlangt. Er ist ebenfalls nicht unter die Weintrauben zu zählen, indem er einen schwachen Wein gibt; aber desto vorzüglicher ist er, wie seine übrigen Brüder als Tafeltraube.

In mehreren Gegenden soll diese Traubenvarietät untermengt mit andern Trauben, dem Wein einen angenehmen Geschmack geben. Ich konnte mich von dieser Behauptung niemals überzeugen. Daß die sämmtlichen Muskateller in Spanien und im südlichen Frankreich einen köstlichen Wein, z. B. den Frontignac, geben, ist hinlänglich bekannt, allein in unserm Klima, außer Rüdesheim und Johannesberg möchten sie wohl keinen vorzüglichen Wein liefern.

Die Wandspaliererziehungsart ist für den rothen Muskateller der geeignetste; und an den meisten oben angegebenen Orten wird diese bei ihm angewendet.

1te Bemerkung.

Ein alter Rebstock vom rothen Muskateller, mit einem 12 Fuß hohen Stamme, steht in der Vorstadt von Heidelberg; derselbe trug 12 Jahre nach einander schöne ausgebildete rothe Muskatellertrauben, während dem ein Ast davon immer vollkommen weiße Muskateller hatte.

In diesem Jahre habe ich mich selbst davon überzeugt und die Trauben sowohl, als den Rebstock genau untersucht. Meine erste Vermuthung war, der Rebstock möchte gepropft seyn, allein ich konnte keine Spur von Vernarbung an ihm finden, und zudem ist der Ast, welcher die meisten Trauben trägt, ein Seitenast, der sehr hoch steht, wo der Rebstock wohl gepropft werden kann; allein ich möchte sehr bezweifeln, ob in ältern Zeiten, in hiesiger Gegend jemand das Propfen der hohen Traubenstöcke kannte.

Da ein ähnliches Phänomen bei dem Muländer schon öfters bemerkt worden ist, so ist sehr wahrscheinlich, daß auch hier die Natur ihr eigenthümliches Spiel getrieben hat.

2te Bemerkung.

Von dem rothen und weißen Muskateller sollen die berühmten Frontignac und Muscat de Lunel gemacht werden.

Auch mehrere spanische Weine werden aus ihnen bereitet.

3te Bemerkung.

Herr Sömmer und Herr Salzmann nebst andern beschreiben einen grauen Muskateller, welcher von dem rothen verschieden seyn soll. Ob dieses richtig ist, konnte ich mich niemals überzeugen, denn ich erhielt mehrere Trauben für graue Muskateller, allein niemals fand ich sie vom rothen verschieden; selbst in den Beschreibungen, welche die oben angeführten von dem grauen Muskateller geben, findet man keine bedeutend abweichende Unterscheidungszeichen angegeben, so daß ich, wie Herr Müller, s. Gartenlexicon V. p. 645. glaube, daß der angebliche graue Muskateller einerlei mit dem rothen ist, und daß die rothe Farbe bei den Trauben von den Franzosen zuweilen grau genannt wird.

3. Schwarzer Muskateller.

Schwarzer Muskateller; an der Bergstraße, am Neckar, am Haardtgebirg, im Kraichgau, in der Ortenau (auch rother Muskateller) und im Breisgau.

Schwarzer Muskatentrauben, schwarzer Muskateller; im Elsaß.

Muscat noir. Du Hamel I. p. 80. — Christ Weinb. p. 19.
Muscat noir ordinair, Schwarzer Muskateller. Sprenger I. p. 354. — III. p. 65.
Schwarze Frontinac, Blac Frontinac, Muscat noir. Müller Gart. Lex. V. p. 644. —
Schwarzer Muskateller. Breuchel p. 127. — Fischer p. 4. — Salzmann p. 163. — Kalb p. 65. — Sickler I. p. 53. — Christ Pomol. II. p. 335. — Helbing p. 359. nach Römer und Schulth. V. p. 312.
Schwarzer Weihrauch. Sommer p. 21. —
Schwarzer Gutedel; Schwarzer Weihrauch, Schwarzwälsche auch Drollinger. Hört. II. p. 65. —
Herr Hörter hat hier den blauen Trollinger fälschlich mit untergebracht, die ökonomische Beschreibung paßt zum Trollinger keineswegs, hingegen zum schwarzen Muskateller.
Schwarze Schmeckende, Schwarzer Weihrauch. Heintl. p. 170.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz auslaufend, dünn, beraun, gefurcht, punktirt. Knoten dunkler als das Holz, 3 Zoll von einander. Blattstiel 4 Zoll lang, röthlich, kahl, fein punktirt. Blatt rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, meist kurz eingeschnitten, starkzahnig; oben eben, kahl, hellgrün; unten blaßgrün, etwas borstig; Mittellappen herzförmig, stumpf, breit; Seitenlappen groß, schief, oft zweitheilig. Traube etwas locker, häufig ästig (weicht von der einfachen dichten Muskatellerform meist ab). Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, dünn, warzig. Beere rund, sehr ungleich reifend, schwarzblau, narbig, blauduftig, roth und hartfleischig, dickhäutig, zweikernig, die unreifen Beeren punktirt.

Der schwarze Muskateller hat am meisten Verwandtschaft mit nächstfolgender Varietät.

Er ist sehr empfindlich in der Blüthe, schüttelt sich gerne, ist bei guter Blüthezeit fruchtbar, reift mittelmäßig früh, eignet sich aber bloß zum Tafeltrauben.

Der Rebstock gehört bloß an warme Mauern als Spalier erzogen.

Bemerkung.

Wenn der schwarze Muskateller in der Blüthe glücklich durchgekommen ist, und viele Trauben hat, so kann man häufig auf einen guten Herbst rechnen.

4. Blauer Muskateller.

Blauer Muskateller im Karlsruher botanischen Garten und am Kaiserstuhl im Breisgau.

Muscat violet. Du Hamel p. 80.
Muscat violet noir. Blauer Muskateller, blauer Weyrauch. Sprenger I. p. 354. — III. p. 65. Nro. 4. — Sommer p. 15. — Christ Weinb. p. 29. — Sickler I. p. 49. —
Blauer Muskateller. Fischer p. 4. —

Unterscheidet sich von dem schwarzen Muskateller durch länglichere breitzahnige Blätter, gleichreifendere Trauben, mit hellblaueren Beeren, die einen stärkeren Muskatellergeschmack haben, und etwas später reifen.

Der Rebstock verlangt dieselbe Behandlung wie der schwarze Muskateller, und bringt Trauben, die mehr zum Essen als zum Weinmachen sich eignen.

Xte Familie. Battraube.

Traube groß, dicht, ästig, pyramidenförmig. Traubenstiel länglich. Beeren hartfleischig, säuerlich, dickhäutig. Blätter dreilappig, rund, kurz eingeschnitten, etwas wollig. Blattstiel kurz und dick.

Batttraube.

Rebstock ziemlich stark. Holz auslaufend, roth, braun, gestreift, punktirt. Knoten 3 — 4 Zoll von einander. Blattstiel kurz, dick, röthlich, kahl. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, kurzzahnig; oben etwas uneben, dunkelgrün, glatt; unten blaßgrün,

---

*) Diese Benennung dem, für die Naturwissenschaften und für die Weincultur sehr verdienstvollen, Herrn Doctor Batt in Weinheim zu Ehren.

glatt, mit etwas ablößlicher Wolle. Mittellappen kurz, ſtumpf; Seitenlappen groß, ſchief, zugeſpitzt, oft zweitheilig. Traube groß, äſtig, dicht, oben breit. Traubenſtiel länglich. Traubenſtielchen kurz, dick, warzig. Beere rund, zuweilen länglich, ſchwarzblau, großnarbig, blauduftig, roth und hartfleiſchig, ein- bis zweikernig.

Unterſcheidet ſich vom blauen Scheuchner durch weniger eingeſchnittene und unten weniger wollige Blätter.

Der blaue Batttrauben, iſt eine ſpätreifende Varietät, die ungerne reift, übrigens ſehr fruchtbar iſt, ſich aber nicht für unſer Klima eignet.

Er ſtammt aus Frankreich und befindet ſich in dem Traubenſortiment des Herrn von Babo zu Weinheim.

An hohen Spalieren, an warmen Mauern möchte er ſich am beſten erziehen laſſen.

XIte Familie. Gänsfüßer*).

Traube groß, dicht, äſtig (mit langen Aeſten) bei ungünſtiger Blüthezeit locker und ſehr äſtig, oben ſehr breit, nach unten ſehr verjüngt. Traubenſtiel lang. Beere ſaftig, ſäuerlich-ſüß, dickhäutig. Blätter ſlappig, tiefeingeſchnitten, eben und glatt. Blattſtiel lang.

Gänsfüßer und Gänsfüßler; an der Bergſtraße, im Kraichgau und am Haardtgebirg, beſonders in der Gegend von Edekoben häufig angepflanzt.

Gänsfüßler. Sprenger I. p. 377. Nro. 2. — III. p. 73. h.
Garganega. Sprenger I. p. 331. hat der Beſchreibung nach viel Verwandtſchaft.
Gänsfüßer. Breuchel p. 125. — Sickler p. 57.
Große, ſchwarze Gänsfüßler. Chriſt Weinb. p. 19.
Gänsfüßler, große ſchwarze. Heintl. p. 175.

---

*) Der Name Gänsfüßer, von der Aehnlichkeit der Blätter mit einem Gansfuß.

Die Benennungen Müllertraube, Klebroth, schwarze Clävner u. s. w., welche Herr Heintl dem Gänsfüßer beilegt, sind unrichtig, und gehören ganz andern Trauben-Varietäten zu. Man sehe im Register.

Rebstock baumartig. Holz auslaufend, rothbraun, gefurcht. Knoten 4 bis 5 Zoll von einander. Blattstiel 4 Zoll lang, dick, grün, glatt. Blätter länglich, 5 Zoll breit, 6 Zoll lang, fünflappig, tiefeingeschnitten, lang- und scharfzahnig; oben dunkelgrün, eben, kahl, glänzend; unten blaßgrün und kahl; Mittellappen lanzenförmig, an der Basis verjüngt; Seitenlappen lanzenförmig zugespitzt; untere Seitenlappen schief, am kleinsten, zugespitzt. Traube sehr groß, dicht, pyramidenförmig mit vielen Aesten. Traubenstiel lang, dick. Traubenstielchen kurz, dick, grün, warzig. Beere von verschiedener Größe, schwarzblau, narbig, blauduftig, rothfleischig, etwas säuerlich, zweikernig.

Der blaue Gänsfüßer ist in der Blüthe etwas empfindlich, reift etwas spät, ist sehr fruchtbar und gibt, wenn die Trauben auf den Tröster einige Zeit stehen bleiben, einen rothen, mittelmäßigen Wein.

Er eignet sich, als sehr laufender Rebstock, zur Bekleidung von Häusern, großen Lauben und Höfen, wo er auf Bogreben zu schneiden ist. Auf diese Art erzogen, findet man ihn an der Bergstraße, besonders in Handschuchsheim, wo ganze Höfe und Häuser damit überzogen sind, und am obern Haardtgebirg sehr häufig; seltener aber ist er in Weinbergen zu treffen, wohin er sich auch, wegen seiner auslaufenden Aeste gar nicht eignet.

Bemerkung.

Der blaue Gänsfüßer gelangt zu einem hohen Alter, und sein Stamm erreicht oft eine Dicke von 4 — 5 Zoll im Durchmesser.

Die Verbreitung erstreckt sich, meines Wissens, über den größten Theil des Mittelrheins, wo er schon sehr lange einheimisch ist. Tragus erwähnt schon in seinem Kräuterbuch eines Gänsfüßels, bei Neustadt am Haardtgebirg, wo er auch heutiges Tages sich noch vorfindet.

Auch Tabernemontan erwähnt desselben, und lieferte eine Abbildung von ihm. 1781 hat Herr Breuchel in

seiner Beschreibung der Traubensorten am Haardtgebirg, des Gänsfüßers erwähnt und bemerkt, daß bei Neustadt ein ganzer Wingert mit Gänsfüßer stehe; ferner bei Haßloch ein großer Stock an einem Hause, der 3 Ohm Wein gegeben hat. Merkwürdig ist, daß in Haßloch, einem sehr großen Dorfe, wo beinahe alle Häuser mit Traubenstäben bekleidet sind, sich der Gänsfüßer, seit mehreren Jahrhunderten dort beinahe allein erhalten hat. Man findet ebenfalls noch viele große Stöcke, die im reichlichen Herbste 2 u. 3 Ohm Wein liefern.

XIIte Familie. Lugiane.

Traube groß, dicht, ästig (bisweilen etwas locker). Traubenstiel lang, zartfleischig, saftig, dünnhäutig, wohlschmeckend. Blätter rund, fünflappig, tiefeingeschnitten, ganz kahl und eben. Blattstiel kurz.

Diese Familie hat etwas Aehnlichkeit mit der Gutedelfamilie.

Weiße Lugiane. (Lugiana bianca).

Kommt in Gärten und Traubensortimenten unter dem Namen Lugiana bianca vor.

Lugiana bianca. Sprenger I. p. 345. und III. p. 64. —

Rebstock ziemlich stark. Holz auslaufend, braun, gefurcht. Knoten 3 — 4 Zoll von einander. Blattstiel kurz, dick, röthlich, glatt. Blätter rund, 7 Zoll lang, 7 Zoll breit. fünflappig, tiefeingeschnitten, sehr langzahnig; oben eben, glatt, hellgrün; unten hellgrün, kahl; Mittellappen herzförmig, scharf zugespitzt, an der Basis verjüngt; obere Seitenlappen etwas herzförmig, zugespitzt; untere Seitenlappen schief, breit, zugespitzt. Traube groß, ästig, dicht. Traubenstiel lang, dick. Traubenstielchen lang, etwas dick, warzig. Beere rund, bisweilen länglich, grün, kleinarbig, punktirt, grauduftig, zartfleischig, sehr saftig, angenehm schmeckend, zweikernig.

Die weiße Lugiane liebt trockene Witterung in der Blüthe, reift früh, ist fruchtbar und gibt eine köstliche Tafel-

traube, die besondes wegen ihres zarten Fleisches und dünner Haut geschätzt wird.

Sie kommt bis jetzt nur in Gärten an Spalieren mit Bogreben und Zapfen vor.

N.B. Die von Sprenger beschriebene Lugiana nera, ist der blaue Trollinger, und gehört demnach nicht hierher. (Siehe im Register).

XIIIte Familie. Babotraube *).

Traube groß, dicht, ästig, bisweilen etwas locker, pyramidenförmig, langstielig. Beere saftig, süß, dünnhäutig. Blätter rund, fünflappig, kurz eingeschnitten; oben eben und kahl; unten meist wollig. Blattstiel länglich.

Weiße Babotraube.

Rebstock mittemäßig groß. Holz braun, gefurcht. Knoten 2 — 3 Zoll von einander. Blattstiel 2½ Zoll lang, dick, röthlich, glatt. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, fünflappig, kurz eingeschnitten; oben dunkelgrün, etwas uneben, glatt; unten wollig, blaßgrün; Mittellappen herzförmig, meist stumpf; Seitenlappen ziemlich gleich, schief, zugespitzt. Traube dick, ästig, bisweilen auch locker. Traubenstiel länglich. Traubenstielchen lang, dünn, grün, warzig. Beere rund, bisweilen länglich, grün, großnarbig, punktirt, grauduftig, saftig, süßschmeckend, zweikernig.

Die weiße Babotraube ist dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist fruchtbar und scheint eine ziemlich gute Weintraube zu seyn.

Sie ist eine französische Traubenvarietät, welche sich an hohen Rahmen erzogen, in dem Traubensortiment des Herrn von Babo in Weinheim befindet.

*) Dem Besitzer eines unserer größten Traubensortimente und Beförderer der Weinkultur, Herrn von Babo in Weinheim, zu Ehren, so genannt.

XIVte Familie. Scheuchner.

Traube groß, dicht, meist ästig, länglich, kurzstielig, zuweilen oben sehr breit, 5 — 7 Zoll lang; Beere hartfleischig, gewürzhaft, angenehm süß, dickhäutig. Blätter rund, fünflappig, tiefeingeschnitten; oben kahl; unten grau und filzig. Blattstiel länglich.

Blauer Scheuchner.

Blauer Scheuchner. Sprenger I. p. 367. — Sommer p. 32. — Sickler I. p. 52. — Christ Pomol. p. 349. — Heintl. p. 177.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas auslaufend, rothbraun, gefurcht. Knoten 4 Zoll von einander. Blattstiel kurz, roth, etwas borstig. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, fünflappig, tief und weit ausgeschnitten; oben dunkelgrün, eben, kahl, glänzend; unten weiß, filzig. Mittellappen breit, herzförmig; Seitenlappen ungleich, stumpf, die oberen meist herzförmig. Traube dicht, ästig, oben sehr breit, Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beere rund, selten länglich, blau, narbig, blauduftig, rothfleischig, saftig, zweikernig.

Der blaue Scheuchner ist in der Blüthe etwas empfindlich, reift spät, ist fruchtbar und wird auf Bogreben am besten geschnitten und an Spalieren erzogen.

Diese Varietät ist bei uns selten und befindet sich in der Traubensammlung des Herrn von Babo in Weinheim.

2te Abtheilung.

XVte Familie. Räuschling *).

Traube mittelmäßig, etwas locker, ästig, oft fast einfach, länglich, kurzstielig. Beere saftig, zartfleischig, etwas

*) Man verwechsle hiermit den Ortlieber nicht, welcher am Niederrhein und im Rheingau unter dem Namen Räuschling, und im Elsaß unter dem Namen Räuschlinger geht.

dünnhäutig, bei der Reife gerne auffpringend. Blätter meiſt dreilappig, etwas wollig, meiſt kurz eingeſchnitten; oben eben, kahl; unten bald mehr oder weniger wollig. Blattſtiel länglich.

1. Weißer Räuſchling.

Räuſchling; in der Gegend von Würzburg; weißer Räuſchling; in der Gegend von Heidelberg und Bruchſal.
Dretſch; am obern Haardtgebirg.
Räuſchling, Silberrüſchling; in der Ortenau.
Großer Räuſchling, großer weißer Räuſchling.
Grüner Räuſchling und Kläpfer *); im Breisgau.
Frankentrauben; am Bodenſee.
Weißwälſch; bei Zürch.
Züriwiß; im Thurtal.

Rebſtock mittelmäßig groß. Holz etwas auslaufend, geſtreift, hellbraun, punktirt. Knoten 3 — 3½ Zoll von einander. Blattſtiel 3 — 3½ Zoll lang, dick, dunkelroth, etwas wollig. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, drei- und fünflappig, meiſt kurz eingeſchnitten, kurzzahnig; oben eben, blaſig, dunkelgrün; unten weiß, wollig; Mittellappen kurz, ſtumpf, breit; Seitenlappen groß, ſchief, ſtumpf, breit; Seitenlappen groß, ſchief, ſtumpf, meiſt zweitheilig. Traube etwas locker, äſtig. Traubenſtiel kurz. Traubenſtielchen lang, grün, warzig. Beere rund, ziemlich gleich, bei naſſem Wetter leicht auffpringend, graulichweiß, narbig, feinpunktirt, mit durchſcheinenden Adern, grauduftig, zartfleiſchig, ſaftig, dünnhäutig, durchſichtig, ein- bis zweikernig, wohlſchmeckend.

Der weiße Räuſchling iſt dauerhaft in der Blüthe, reift früh, bringt viele und ſchmackhafte Trauben, die Wein in Menge, aber von geringer Qualität geben.

Erziehungsart und Schnitt ſind verſchieden. In der Gegend von Heidelberg und am obern Haardtgebirg wendet man die Kammer- und Lauben- und in der Gegend von Bruchſal, in der Ortenau, im Breisgau und im Elſaß, die Breisgauer-Erziehungsart an.

*) Der Name Kläpfer, von dem Klaffen oder Auffpringen der Beeren.

1te Bemerkung.

Der weiße Räuſchling iſt am meiſten im Elſaß und im Breisgau angebaut, ſeltener findet man ihn in andern Gegenden, am Niederrhein, im Rheingau und an der Moſel fehlt er ganz. In ältern Zeiten ſcheint er häufiger verbreitet geweſen zu ſeyn, denn ſchon vor circa 300 Jahren erwähnte Tragus, daß er häufig unter dem Namen Drutſch, um die Stadt Landau gebaut wurde, wo er jetzt nur noch ſelten in Weinbergen erſcheint.

2te Bemerkung.

Seine Trauben faulen ſehr gerne, zumal bei vielen Regen, und geben einen leichten Wein; Gründe, aus welchen man ihn in mehreren Gegenden, beſonders am Haardtgebirg allmählig abgehen läßt.

3te Bemerkung.

Nach Heintl baut man ihn in Oeſtreich in ſolchen Gegenden, wo man mehr auf die Quantität als auf die Qualität des Weines Rückſicht nimmt, ſehr häufig; er liefert auch dort nur leichten unhaltbaren Wein.

2. Schwarzer Räuſchling. (Gelbhölzer *)

Schwarzer Räuſchling; in der Gegend von Heidelberg und am Kaiſerſtuhl im Breisgau.
Gelbhölzer; am obern Haardtgebirg.
Hudler; im Kraichgau.
Schweizer und Hutzler? in der Ortenau.
Schwarze Klapfer? im Breisgau.

Gelbhölzer. Breuchel p. 123. —

Rebſtock klein. Holz kurz, röthlichgelb, gefurcht, feinpunktirt. Knoten erhaben, 2 bis 3 Zoll von einander. Blatt-

---

*) Name Gelbhölzer von dem gelben Rebholz, welches dieſer Stock hat, beſonders im unreifen Zuſtande, durch das er ausgezeichnet iſt vor allen andern Rebvarietäten.

stiel 2½ bis 3½ Zoll lang, dick, röthlich, kahl. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, auch fünflappig, kurz eingeschnitten, kurzzahnig; oben kahl, eben, hellgrün; unten blaßgrün, mehr oder weniger filzig; Lappen kurz, stumpf. Traube etwas dicht, ästig, breit. Traubenstiel länglich. Traubenstielchen kurz, warzig. Beere rund, gleich, bei der Reife gerne aufspringend, schwarzblau, kleinnarbig, feinpunktirt, blauduftig, rothfleischig, etwas dickhäutig, ein- bis zweikernig, nur bei vollkommener Reife süßschmeckend.

Der schwarze Räuschling ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift etwas spät, ist ziemlich fruchtbar, und gibt einen mittelmäßig guten rothen Wein.

In der Ortenau und im Kraichgau wendet man bei ihm die Breisgauer-, bei Heidelberg die Kammer- und Lauben-, und am obern Haardtgebirg, besonders bei Gimmeldingen, die einfache Rahmen-Erziehungsart an. Der Bogrebenschnitt ist ihm zuträglicher als der Zapfenschnitt.

1te Bemerkung.

Diese Varietät ist wenig verbreitet, und kommt am Haardtgebirg, besonders bei Gimmeldingen, mit dem blauen Trollinger und dem schwarzen Clävner vor; und gibt dort, gemengt mit den eben genannten, einen sehr guten rothen Wein, wovon das Fuder oft für 500 fl. verkauft wird. Diese Vorzüglichkeit erlangt er aber nur durch Zusatz von dem schwarzen Clävner, der in jeder Hinsicht einen weit besseren und feuerigeren Wein liefert, und deßwegen weit eher angepflanzt zu werden verdient, als der schwarze Räuschling.

2te Bemerkung.

In der Gemarkung Zeutern, ohnweit Bruchsal, wird diese Varietät, unter dem Namen Hudler, häufig angebaut, und gibt dort ziemlich viel und mittelmäßigen rothen Wein.

XVIte Familie. Hartwegtraube *).

Traube mittelmäßig, etwas locker, einfach, etwas langstielig. Beere rund, zartfleischig, etwas dickhäutig. Blätter dreilappig, etwas wollig. Blattstiel lang.

Blauer Hartwegtraube.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas laufend, bräunlich, gefurcht. Knoten 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel lang, glatt. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, dreilappig, meist kurz eingeschnitten, großzahnig; oben dunkelgrün, kahl; unten etwas wollig; Mittellappen breit, stumpf, meist herzförmig; Seitenlappen sehr groß, schief; unten breit, meist zweitheilig. Traube meist locker. Traubenstiel länglich. Traubenstielchen kurz, dick. Beeren rund, ziemlich gleich, schwarzblau, punktirt, blauduftig, rothfleischig, drei- bis vierkernig, wohlschmeckend.

Die blaue Hartwegtraube ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, fruchtbar, reift spät und bringt gute Tafeltrauben.

Bemerkung.

Der Rebstock, wornach diese Beschreibung gefertigt wurde, steht an einem Glashause in dem botanischen Garten zu Karlsruhe, welche Lage ihm vorzüglich zuträglich ist.

Nähere Nachrichten kann ich hier keine mittheilen.

XVIIte Familie. Müllerrebe **)

Traube mittelmäßig dicht, einfach, langstielig. Beere saftig, dickhäutig, ziemlich süß. Blätter drei, auch fünflappig, selten tiefeingeschnitten, wollig. Blattstiel kurz, dick.

---

*) Nach dem Herrn Garten-Inspektor Hartweg in Karlsruhe, von Herrn Baumann in Bollweiler, so benannt.

**) Müllerrebe, von den jungen Blättern, welche, besonders im Frühling, ganz weiß und wie bepudert aussehen.

Blaue Müllerrebe.

Meunier façonné; in Frankreich.

Morillon façonné, ou Meunier. Du Hamel I. p. 86. —

Müllerrebe, Meunier, Munier, Müllerweib, Façonné. Sprenger III. p. 351. — Sickler I. p. 56. — Black Cluster, Munier Grape, Müllertraube. Müller Gartenlex. IV. p. 644. —

Müllertraube, Gros noir? Sommer p. 11. — Chrift Weinb. p. 28. —

Morillon tacconi, Molinard, Fermenteau, Bourgignon, Salzmann p. 158.

Vitis subhirsuta (acino nigro) Maurillon tacconé, fromenté, Tresseau, farineux, noir, Savagnier noir, noirin. Rozier X. p. 175. Pl. II. —

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas laufend, roth, gestreift, punktirt. Knoten 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel 2½ bis 3 Zoll lang, dick, oft etwas wollig. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, meist dreilappig, kurz oft tiefeingeschnitten; oben dunkelgrün, uneben, blasig; unten weiß, wollig; Mittellappen herzförmig, spitz, an der Basis 2 Zoll breit; Seitenlappen, schief, oft zweitheilig. Traube dicht, einfach, auch ästig. Traubenstiel lang. Traubenstielchen kurz, grün, warzig. Beere rund, gleich, blau, großnarbig, blauduftig, rothfleischig, zweikernig, ziemlich süßschmeckend.

Die blaue Müllerrebe ist dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist fruchtbar, und liefert ziemlich vielen und guten rothen Wein.

1te Bemerkung.

Sie ist in den Rheingegenden selten und mir bis jetzt nur in Traubensortimenten vorgekommen. In Frankreich hingegen wird sie sehr häufig angebaut. Sie verträgt Bogreben.

2te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät ist sehr häufig beschrieben, allein viele Beschreibungen sind äußerst widersprechend, und es scheint, daß mehrere, in Frankreich vorkommende Traubenvarietäten mit der Müllerrebe verwechselt werden.

XVIIIte Familie. Römer.

Traube mittelmäßig, dicht, einfach, länglich rund, etwas langstielig. Beere dickhäutig, etwas säuerlich. Blätter fünflappig, breit und tiefeingeschnitten; unten und oben kahl. Blattstiel kurz.

Blauer Römer *).

Diese Varietät ist in der Form der Beere etwas wechselnd und könnte bisweilen in die 2te Ordnung, 2te Abtheilung aufgenommen werden.

Weißholziger Römer; im Kraichgau.

Römer. Sprenger I. p. 378. — III. p. 73. c. —
Schlehentraube, Schlehenblaue, Schlehenschwarze. Sickler I. p. 54. —
Schlehenschwarze. Helbing p. 362. nach Röm. und Schulth.
Schlehentraube, Blaue, Uva stiptica, Schlehenschwarze, Prorok; in Ungarn. Uherka und Uhernicze; in Böhmen.

Rebstock klein. Holz dünn, dunkelbraun, gefurcht, punktirt. Knoten dunkler als das Holz, erhaben, 2 Zoll von einander. Blattstiel kurz, dünn. Blätter rund; 3 Zoll breit, 5 Zoll lang, fünflappig, tief und breit eingeschnitten; unten und oben glatt; Mittellappen herzförmig; Seitenlappen ziemlich gleich. Traube kurz, dicht, einfach, auch ästig.

---

*) Diese Varietät verdanke ich der Gefälligkeit meines Freundes, Apotheker Bronner in Wißloch, der für den Weinbau bei Wißloch sehr viele Verdienste hat.

Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen mittelmäßig, dünn, warzig. Beere rund, bisweilen länglich, rothblau, blauduftig, rothfleischig, saftig, zwei- bis dreikernig, meist säuerlich schmeckend.

Der blaue Römer ist etwas empfindlich in der Blüthe, reift spät, und schmeckt meistens säuerlich. Er macht die leichten Weine, wenn der Most von ihm mit denselben gemengt wird, zwar haltbarer, allein seiner geringen Qualität wegen verdient er doch nicht häufig angebaut zu werden.

In Wißloch unterscheidet man von diesem, einen rothholzigen Römer, der aber noch später reift und keine Beachtung verdient.

XIXte Familie. Sylvaner. (Oestreicher.)

Traube mittelmäßig, sehr dicht, einfach, bisweilen ästig. Beere dünnhäutig, zartfleischig, saftig, süß. Blätter rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, bisweilen ganz. Blattstiel kurz.

1. Grüner Sylvaner.

Oestreicher; im Rheingau, am Niederrhein, bei Klingenberg und Werthheim am Main, und in der Gegend von Oppenheim bis an das Haardtgebirg.
Oestreich grobes; in der Gegend von Würzburg.
Franken, Frankenrießling und Oestreicher am Haardtgebirg.
Sylvaner, grüner Sylvaner, Salvaner, Salviner, Oestreicher; an der Bergstraße, im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim und Stuttgardt.
Weißer Sylvaner, weißer Salviner, grüner Salvaner, Silvaner; am Neckar.
Bötzinger; in der Ortenau.
Sylvaner, grüner Sylvaner, grüne Elmene?, Rießling; im Breisgau.
Grüner Sylvaner; im Elsaß.
Sylvaner oder Oestreicher; in der Gegend von Weisenburg.
Grüne Rießling; bei Heppenheim an der Bergstraße.

Grüner Zierfahnler, Silvaner, Salviner, Oestreicher (in Franken). Speenger I. p. 380. und III. p. 69. — Suckow II. Thl. 1r Bd. p. 128. — Hörter II. p. 66. —

Oestreicher, Frankenrießling. Breuchel p. 140.

Grüner Oestreicher. Fischer p. 4. —

Grüner Zierfahnler, Zirkfandel, Cyribotron, Bourguignon blanc, Mourlon, White Morillon. Christ Weinb. p. 20. Sickler I. p. 30. — Helbing p. 374. — nach Rbm. und Schulth. Grüner Sylvaner, Salviner. Kalb p. 72. — Christ Pomol. II. p. 345.

Grüner Zierfahnler, Cyribotrus viridis, Zirkfandel, weiße Raifler, Silvaner, Salviner, Konfoliza, (in Untersteiermark). Cyribotron, Mourlon (in Frankreich). Heinl. p. 170.

Rebstock mittelmäßig. Holz kurz, hellbraun, an der Spitze gelb, gestreift, punktirt. Knoten stark erhaben, 2½ bis 3½ Zoll von einander. Blattstiel kurz, dick, röthlich. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, dreilappig, oft ganz, kurz eingeschnitten; oben kahl, hellgrün, etwas borstig. Lappen ziemlich gleich, kurz, stumpf. Traube dicht, einfach, oft ästig. Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, grün, warzig. Beere rund, oft länglich, zusammengedrückt, gelblich, grün, narbig, punktirt, grauduftig, grün und zartfleischig, saftig, sehr wohlschmeckend, ein-, selten zweikernig.

Der grüne Sylvaner ist sehr dauerhaft in der Blüthe, hält selbst die schlechteste Witterung aus, reift früh, ist äußerst fruchtbar, bringt köstliche Tafeltrauben, die vielen aber sehr leichten weißen Wein geben.

Er liebt besonders Zapfen, verträgt aber auch Bogreben. Im Rheingau wendet man die Rheingauer, am Main die Werthheimer-, an der Bergstraße die Laudenbacher-, Doppel-Rahmen-, Kammer- und Lauben-; in der Gegegend von Oppenheim und Nierstein die Oppenheimer-, am Haardtgebirg die niedere Rahmen- und Kammer-, am Neckar die Würtemberger-, im Kraichgau, in der Gegend von Pforzheim, in der Ortenau, im Breisgau und im Elsaß die Breisgauer-Erziehungsart bei ihm an.

1te Bemerkung.

Der grüne Sylvaner scheint aus Oesterreich abzustammen, von wo aus er wahrscheinlich nach Franken, und von

dort an den Mittelrhein gekommen ist, wo er bereits vor 300 Jahren, besonders am Haardtgebirg, bekannt war. Er ist gegenwärtig am ganzen Rhein und an den Ufern seiner Nebenflüsse verbreitet.

2te Bemerkung.

In niederen Lagen und in Gegenden, wo der Wein keine vorzügliche Güte erlangt, verdient der Sylvaner angebaut zu werden; denn, obgleich er einen leichten Wein gibt, so hat er doch in anderer Hinsicht viele Vorzüge vor andern Traubenvarietäten. Er trägt jedes Jahr und selbst in ganz geringen Jahren wird er reif, und gibt dann gewöhnlich bessern Wein als die Rießlinge, so daß oft noch die Baukosten aus seinem Ertrage bestritten werden können. Er bringt gewöhnlich ein Drittheil und oft die Hälfte mehr Wein als Rießlinge und Tramine, und wenn dieser mit etwas Rießling versetzt wird, so hält er mehrere Jahre und ist zum Verbrauch in den ersten 3 — 4 Jahren ein gesunder, angenehmer Wein.

3te Bemerkung.

Im Dung will der grüne Sylvaner gut erhalten seyn; auch eignet er sich mehr zum Zapfen-, als Vogrebenschnitt. Vorzüglich ist er zur Bekleidung von Mauern, Bogengängen und zur Einfassung von Weinbergen geeignet.

4te Bemerkung.

Der Wein wird im ersten Jahr gerne schwer, besonders wenn die Weinberge gut gedüngt waren; dieses schadet aber nichts, man darf ihn nur ruhig liegen lassen, so wird er nach Verlauf von einem Jahre ganz hell und trinkbar.

5te Bemerkung.

Wenn man den Most auf den Trästern einige Zeit gähren läßt, so wird Gerbestoff aus den Kämmen extrahirt, und dies macht den Wein etwas rascher und haltbarer.

In mehreren Gegenden unterscheidet man einen gelben Sylvaner. Auch Herr Kalb thut Erwähnung von ihm. Ich habe mich von der Richtigkeit seiner Angabe niemals überzeugen können, und ich halte den von ihm so genannten gelben Sylvaner für einen gewöhnlichen grünen Sylvaner; denn, wenn derselbe etwas mager oder trocken steht, so werden die

Trauben, zumal in vorzüglichen Weinjahren gelb und bräunlich.

Zusatz von Herrn Apotheker Bronner in Wißloch.

Daß es zweierlei Sylvaner gibt, unterliegt keinem Zweifel; ich habe davon viele Stöcke in meinem Weinberge. Die eine Varietät hat gelbbraunes gefurchtes Holz, die andere licht kastanienbraunes Holz, beide Varietäten sind so auffallend verschieden, daß man sie schon von der Ferne unterscheiden kann. Die gelbbraune Varietät liefert einen weinsüßern wohlschmeckenderen Trauben. Ob in diesen Varietäten die gelbe und grüne Sylvaner begriffen sind? kann ich dieß Augenblick nicht entscheiden.

6te Bemerkung.

Der grüne Sylvaner wird nicht sehr alt; auch leidet das Holz, wegen seinem starken Marke leicht durch Frost.

2. Rother Sylvaner.

Rother Sylvaner; in der Gegend von Neckarsulm.

Rother Oestreicher. Fischer p. 4. —

NB. Rother Zierfahnler, von Helbing p. 354 nach Römer und Schultheiß, gehört nicht hierher, sondern zu dem rothen Velteliner.

Kommt mit dem grünen Sylvaner überein und unterscheidet sich von ihm durch die rothen Beeren.

Erziehungsart und Schnitt dieselben wie bei dem vorhergehenden. Die Qualität des Weines soll etwas besser seyn, als die des grünen Sylvaners.

Bemerkung.

Durch die Güte des Herrn Oberamtmanns Sandberger in Neckarsulm, erhielt ich einige Trauben mit Zweigen und Blättern von dieser schönen Traubenvarietät, mit der Bemerkung, daß sie bei Neckarsulm noch selten ist,

und daß er glaube, sie liefere einen besseren Wein, als der grüne Sylvaner.

Hat Aehnlichkeit mit dem rothen Heinisch. —

3. Schwarzer Sylvaner.

Burgunder im Main; ist aber selten.
Affenthaler; in der Gegend von Heilbronn, Stuttgart und Kannstadt.
Tokayer; in der Ortenau.
Ordinärer Rother; in der Gegend von Lörrach.
Blauer Sylvaner, Rother; am Bodensee.
Malter Dinzer; in der Ortenau.

Blauer Zierahnler. Sprenger I. p. 380.
Schwarzer Sylvaner. Sommer p. 37. — Christ Pomol. II. p. 343.
Schwarzer Oestreicher. Fischer p. 4. —
Schwarzer der blauer Zierfahnler, blauer Oestreicher, blauer Sylvaner. Sickler I. p. 54.

Unterscheidet sich von dem grünen Sylvaner durch schwarze Beeren; in en übrigen Charakteren sind sie einander gleich. Von dem schwarzen Burgunder ist er durch einen kürzern Blattstiel, runder, hellgrüne Blätter und rundere Beeren verschieden.

Er ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift früh, ist ziemlich fruchbar und gibt einen sehr guten rothen Wein.

Am Neckar ist die Würtemberger- und in der Ortenau die Breisgauer-Erziehungsart gebräuchlich.

1te Bemerkung.

Es ist sehr auffallend, daß diese Traubenvarietät im Würtembergischen unter dem Namen Affenthaler geht; ebenso fand ich sie in Traubensortimenten unter demselben Namen, während dem der eigentliche Affenthaler rothe Trauben, wovon der Affenthaler rothe Wein gemacht wird, nach eigener Ueberzeugung der blaue Clävner ist.

2te Bemerkung.

Die Verbreitung dieſes Traubens ſcheint meiſtens über den Oberrhein und Würtemberg ſich zu erſtrecken, während dem am Mittel- und Unterrhein der ſchwarze Clävner ſeinen Sitz hat.

3te Bemerkung.

Ausführliche Beſchreibung der Bereitungsart der Affenthaler Weine findet man in den Verhandlungen des landwirthſchaftlichen Vereins zu Ettlingen 11tes Heft p. 144.

4te Bemerkung.

Der ſchwarze Sylvaner liefert mehr Wein, als der ſchwarze Clävner.

XXte Familie. Färber.

Traube mittelmäßig dicht, einfach, länglich gerundet, kurzſtielig. Beere rund, hart- und dunkelroth-fleiſchig, dickhäutig, ſäuerlich. Blätter fünflappig, wollig, tiefeingeſchnitten, im Herbſte roth werdend. Blattſtiel lang.

Schwarzer Färber. (Teinturier)

Färber, Farbtrauben; am Haardtgebirg, an der Bergſtraße *); am Neckar, im Kraichgau, in dem Breisgau.
Färbtrauben; in der Gegend von Pforzheim und im Breisgau.
Bajonner; im Elſaß.
Rothclävner; in der Gegend von Schaffhauſen.
Teinturier; in Frankreich.

Auvernas Teint, Teinturier, Färber. Sprenger I. p. 307. — p. 60. — Sommer p. 14. — Sickler p. 51. — Färber. Breuchel p. 126. — Fiſcher p. 6.

---

*) Der Färber iſt an der Bergſtraße ſehr ſelten, beſonders um Weinheim iſt dieſe Varietät durch Herrn Doctor Batt erſt kürzlich verbreitet worden.

Vitis acino nigro, rotundo, duriusculo, succo nigro, labia inficienti. Teinturier, tinteau, gros noir, mouré, noir d'Espagne, teinturin, noirēau, portegal, alicante etc. Rozier X. p. 178. Pl. 9.

Dintenwein, Vino tinto. Chriſt Pom. II. p. 351. — und Chriſt Weinb. p. 29. —

Spaniſcher Clevner, Färber. Kalb p. 65. —

Färbertraube, Tintenwein, Hollertraube (in Syrmien); Pontak (in Böhmen); Trollinger?? (in Franken). Heintl. p. 176.

Rebſtock klein, mittelmäßig. Holz dünn, rothbraun, gefurcht, fein punktirt, knotig. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, 4 bis 5 Zoll von einander. Blattſtiel 2 bis 2½ Zoll lang, etwas dick, roth, borſtig. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, fünflappig, tief- und breit ausgeſchnitten; im Herbſt dunkelroth; unten filzig; die Hauptrippen borſtig; Mittellappen herzförmig, kurz, an der Baſis verjüngt; Seitenlappen ſchief, der oberſte am größten und zugeſpitzt. Traube rundlich, dicht, einfach, auch äſtig. Traubenſtiel, kurz, dunkelroth, dick. Traubenſtielchen kurz, roth, warzig. Beere rund, nur ſelten etwas länglich, ſchwarzblau, narbig, etwas fein punktirt, blauduftig, dunkelrothfleiſchig, hart, dickhäutig, zweikernig, zuweilen etwas ſäuerlich ſchmeckend.

Der ſchwarze Färber iſt etwas empfindlich in der Blüthe, ziemlich fruchtbar, reift ſpät, und gibt einen dunkelrothen, rauhen, herben Wein, welcher meiſtens andern rothen Weinen beigemengt wird, um ihnen hohe Farbe zu geben.

Er gehört zu den geringen Traubenvarietäten, die keine ſonderliche Beachtung verdienen.

Seine Erziehungsart iſt ſehr verſchieden, er verträgt Zapfen und auch Bogreben.

Man wendet in den obengenannten Gegenden, wo er angebaut wird, die Doppelrahmen-, Kammer-, Lauben-, Breisgauer- und Lauben-Erziehungsart an.

1te Bemerkung.

Die Farbe ſeines Weins iſt ſo dunkel, daß man damit ſchreiben kann. Nach Breuchel färben 3 Ohm Wein vom ſchwarzen Färber 10 Ohm weißen Wein ganz roth.

2te Bemerkung.

In Gegenden, wo man den Schillerwein liebt, wie z. B. in Würtemberg findet man den schwarzen Färber, untermengt mit weißen Traubenvarietäten, angebaut.

3te Bemerkung.

Am Haardtgebirge wollen einige einen süßen Färber unterscheiden, allein ich habe niemal einen solchen finden können, und ich vermuthe, daß die Sache, trotz der Behauptung einiger Weingärtner, unrichtig ist.

3te Abtheilung.

XXIte Familie. Corinthe.

Traube mittelmäßig, locker, meist einfach, kurzstielig. Beere ohne Kern, klein, süß und angenehm schmeckend. Blätter rund, dreilappig, kurz eingeschnitten, unten mehr oder minder wollig. Blattstiel kurz.

1. Große Corinthe.

Raisin blanc de Corinthe. Du Hamel I. p. 81.
Kleine Rosinlein Weinbeerlein. Uva passa corinthiaca. Uva Populae minores passa Cilicia; Passula cilicia, Passula cheseminae. Tabernemontanus p. 1287. —
Corinthentraube. Vitis corinthiaca sive apyrina. Sprenger I. p. 321. —
Uva passa bianca. Weiße Rosine ohne Kern. Sommer p. 18.
Corinthenwein ohne Kern. Salzmann p. 160. —
Corinthe blanc. Rozier p. 183. Pl. XXVII. —
Weiße Rosine ohne Kern. Uva passa bianca (aus Italien). Sickler I. p. 45.
Aspirant sans pepin, in mehreren Traubensortimenten.

Rebstock mittelmäßig. Holz braun, gefurcht, punktirt. Knoten 2 Zoll von einander. Blattstiel 2½ Zoll lang, dünn röthlich. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten; oben eben, kahl, glänzend; unten blaß-

grün, etwas wollig, die Rippen borstig. Die Lappen ganz kurz. Traube locker, meist einfach, kurzstielig. Beere ohne Kern, weißgelb, narbig, etwas punktirt, weißduftig, saftig, süß, wohlschmeckend.

Die große Corinthe ist sehr empfindlich in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, bringt Trauben mit vielen ungleichen Beeren, ist weder Tafel- noch Weintraube, und wird mehr der Seltenheit wegen, in Gärten an Mauern gezogen.

Sie kann Zapfen- und Bogreben vertragen.

2. Kleine Corinthe.

Geht unter Aspirant in mehreren Traubensortimenten.

Unterscheidet sich von der großen Corinthe durch kleinere Beeren, und stark wollige, tiefer eingeschnittene, kurzstielige Blätter.

Man unterscheidet ferner noch

3. Rothe Corinthe

und

4. Blaue Corinthe.

Die ebenfalls ohne Kern, und bloß durch die Farbe von einander verschieden sind.

Von diesen Varietäten kommen aus der Halbinsel Morea und andern Gegenden Griechenlands die Corinthen, die nach allen Theilen der Erde verführt, und bei uns unter dem Namen Rosinen oder Corinthen verkauft werden.

XXIIte Familie. Wälschrießling.

Traube mittelmäßig, locker, ästig, etwas langstielig, oben breit, nach unten zugespitzt. Beere süß, gewürzhaft, dünnhäutig. Blätter zugespitzt, drei- auch fünflappig, lang- und spitzzähnig, unten etwas wollig. Blattstiel länglich, dünn.

1. Weißer Wälschrießling.

Wälscher Rießling; bei Heidelberg.

Derice-blanc? (aus Champagne). Sprenger I. p. 322.
Meislier? (aus Champagne). Sommer p. 12.

Rebstock klein. Holz dünn, kurz, röthlich braun. Knoten 2 bis 3 Zoll von einander. Blattstiel lang, dünn, röthlich, glatt. Blätter länglich, 4 Zoll breit, 5 Zoll lang, dreilappig, oft auch fünflappig, ziemlich tiefeingeschnitten, lang- und spitzzahnig; oben gelblich grün, eben, kahl; unten blaßgrün, etwas wollig. Traube ästig, pyramidenförmig, etwas locker. Traubenstiel länglich, dünn, grün. Traubenstielchen kurz, dünn, grün. Beere ziemlich gleich, gelblich grün, großnarbig, feinpunktirt, mit durchscheinenden Adern, graulich duftig, zweikernig, im vollkommen reifen Zustande wohlschmeckend.

Der weiße Wälschrießling ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift etwas spät, ist sehr fruchtbar und gibt einen ganz herrlichen Wein, der dem gewöhnlichen Rießling ziemlich gleich steht.

Er verträgt kurze Bogreben und Zapfen. Hier, in Heidelberg, erzieht man ihn an Doppelrahmen oder auch an Kammern; letztere sind ihm aber nicht zuträglich, weil er daran später, als an Doppelrahmen reift.

Bemerkung.

Diese Traubenvarietät scheint in den Rheingegenden äußerst selten zu seyn, obgleich sie verdient, in vorzüglichen Lagen angebaut zu werden. Sie stammt wahrscheinlich aus Champagne, ist weit fruchtbarer als unser gewöhnlicher Rießling, und gibt einen Wein, der ziemlich dieselbe Qualität hat.

Auch hier kommt sie nur einzeln vor, nur Herr Handelsmann Phil. Jac. Guttenberger, ein erfahrener Weinpflanzer, hat einen Weinberg, der ganz mit dieser Rebsorte angelegt ist; ich habe einigemal die Früchte seines Fleißes gekostet und muß gestehen, daß es die beste Qualität unserer Gegend ist.

An den Schieferbergen der Mosel, des Niederrheins und im Rheingau würde der Wälschrießling bestimmt mit von den vorzüglichsten Lagerweinen liefern.

2. Beerheller.

Bierheller; in der Umgegend von Heidelberg.

Epinette (aus Champagne). Sprenger I. p. 324. —
Chardenet (aus Champagne). Sickler I. p. 36. — Sommer p. 12. —

Diese Traubenvarietät unterscheidet sich von der vorhergehenden, durch etwas kurzzahnigere, dunkelgrünere, unten wenig wolligere Blätter, durch einen kürzern Blattstiel und durch eine lockerere Traube, welche von geringerer Güte ist, und keinen sonderlichen Wein liefert. Sie kommt hier zerstreut in Weinbergen vor, und ist wahrscheinlich mit dem weißen Wälschrießling, aus Champagne, durch Traubensammler zu uns eingewandert.

Schnitt und Erziehungsart dieselbe, wie bei vorhergehendem. Verdient übrigens keine sonderliche Beachtung.

XXIIIte Familie. Fürterer.

Traube mittelmäßig, dicht, einfach, etwas langstielig. Beere süß, saftig, dünnhäutig. Blätter fünflappig, rund, etwas tiefeingeschnitten; oben glatt, eben; unten rauh und nur wenig wollig. Blattstiel kurz.

Weißer Fürterer.

Fütterling; in der Gegend von Heidelberg.
Förderling, Förderer, Missethäter, bei den Weingärtnern in der Gegend von Neckarsulm.
Bitterer; in der Gegend von Pforzheim.

Förterer, Fürtterling. Sprenger I. p. 328. — III. p. 60. — Fürder, Fürderling, Wisenhader, Heubacher. Sickler I. p. 38. Förderer, Förderling, Wiesetriter, Visitator. Kalb p. 73.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz rothbraun, etwas punktirt. Knoten erhaben, 3 bis 4 Zoll von einander, dunkler als das Holz. Blattstiel kurz, dick, roth. Blätter fünflappig, rund, etwas tiefeingeschnitten, großzahnig; oben dunkelgrün, eben, glatt; unten blaßgrün, etwas wollig, auch borstig. Traube dicht, länglich, meist einfach. Traubenstiel länglich, meist kurz. Traubenstielchen kurz, dick, grün, warzig. Beere rund, zuweilen länglich, grünlichgelb, im reifen Zustande braungefleckt, großnarbig, etwas punktirt, weißduftig, grünfleischig, saftig, sehr angenehm und süßschmeckend, zweikernig.

Der weiße Fürterer ist dauerhaft in der Blüthe, reift mit dem Rießling, ist fruchtbar, und ist eine ziemlich gute Weintraube, die einige Beachtung verdient.

Er kann Bogreben und Zapfen vertragen. In der Gegend von Heidelberg wendet man bei ihm die Kammer- und Doppelrahmen-, im Würtembergischen die Würtemberger- und in der Gegend von Pforzheim die Breisgauer-Erziehungsart an.

1te Bemerkung.

Er hat etwas Aehnlichkeit mit dem Rießling, gibt aber einen geringern Wein.

2te Bemerkung.

Er ist meistens im Würtembergischen und am Neckar verbreitet, und man sollte glauben, daß er daselbst aus Sgamen gefallen ist.

XXIVte Familie. Langstieler.

Traube mittelmäßig, dicht, einfach, cylinderförmig, sehr langstielig. Beere fleischig, saftig, süß, angenehm, dünnhäutig, durchsichtig. Blätter dreilappig, unten etwas wollig. Blattstiel lang.

Weißer Langstieler.

Welß Klävler; im Elsaß.
Weißer Tokayer? und weiße Drüßen, Burgunder? in der Ortenau.
Ohne Namen bei Heidelberg.

Rebstock mittelmäßig. Holz rothbraun, gestreift. Knoten 2 Zoll von einander, erhaben. Blattstiel länglich. Blätter länglich, 4 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, meist kurz eingeschnitten, scharf- und langzahnig; oben eben, kahl, hellgrün, unten gelblichgrün, etwas wollig. Mittellappen herzförmig, spitz; Seitenlappen schief, spitz, meist zweitheilig. Traube dicht, meist einfach, selten dicht. Traubenstiel lang. Traubenstielchen mittelmäßig, dünn, warzig. Beere rund, zuweilen länglich, gelb, durchsichtig, großnarbig, punktirt, mit durchscheinenden Adern, etwas duftig, ein- bis zweikernig, süßschmeckend.

Der weiße Langstieler ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist fruchtbar und gibt einen guten, haltbaren, weißen Wein.

Behandlungsart und Schnitt wie bei dem vorhergehenden.

Bemerkung.

Er unterscheidet sich vom weißen Hängling, durch runde Beeren, welche weicheres Fleisch haben, und von dem nachfolgenden durch einen längern Traubenstiel.

XXVte Familie. Burgunder.

Traube klein, dicht, kurz, einfach. Beere dünnhäutig, saftig, süß und wohlschmeckend. Blätter drei- und fünflappig, etwas tief, auch kurz eingeschnitten; oben eben, glatt; unten filzig.

1. Später Burgunder *).

Großer Klingelberger, Breisgauer Süßling; bei Offenburg in der Ortenau.

*) Man verwechsle den blauen Clävner nicht mit dieser Varietät, welche häufig unter dem Namen Burgunder vorkommt.

Weißer Burgunder; an der Bergſtraße und im Breisgau.
Räuſchling und Römer?; in dem Kraichgau.
Rohländer?; in der Gegend von Pforzheim.
Weißkläver; im Elſaß und in der Ortenau.
Morillon blanc; im Departement de la Meurthe.
Breisgauer Rießling, Elſaßer; bei Bühl, ohnweit Baden.

Bourgignon blanc, Mourlon, Closier. Du Hamel p. 86.
Auvernas blanc, Burot, gros Grand.
Weißer Clävner. Sommer p. 10. Nro. 2.
Weiße Auvernat. Salzmann p. 170. —
Morillon blanc. Rozier X. Tab. VIII. Fig. I.
Weißer Clävner, Clevovaner. Sickler I. p. 34.
Grüner Burgunder, blanker Burgunder. Heintl. p. 176.

Rebſtock mittelmäßig groß. Holz mittelmäßig lang, braun, punktirt, gefurcht. Knoten 2 bis 3 Zoll lang. Blattſtiel 3 Zoll lang, roth, kahl. Blätter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, 3 bis 5lappig, meiſt kurz eingeſchnitten; oben eben glatt; unten wollig. Die Lappen meiſt kurz und ſtumpf. Traube dicht, kurz, einfach, bisweilen äſtig, kurz, bisweilen länglich. Traubenſtielchen ſehr kurz, dünn, warzig. Beere rund, gelblich grün, großnarbig, punktirt, grauduftig, ſehr ſaftig, ſüßſchmeckend, ein- bis zweikernig.

Der ſpäte Burgunder iſt ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, iſt fruchtbar, gibt ziemlich vielen und guten weißen Wein, und iſt für die Rheingegenden ſehr zu empfehlen.

Er kann Bogreben und auch Zapfen vertragen.

An der Bergſtraße wendet man bei ihm die Lauben-, Kammer- und Doppelrahmen-, im Kraichgau die Kammer- und Breisgauer-, in der Gegend von Pforzheim, in der Ortenau und im Elſaß die Breisgauer-Erziehungsart an.

Unter allen dieſen Erziehungsarten gedeiht er ſehr gut.

1te Bemerkung.

Aus dem ſpäten Burgunder ſollen viele weiße Burgunder und Champagner-Weine bereitet werden.

2te Bemerkung.

In Gegenden wo der Rießling nicht gerne reift und keine vorzügliche Güte erreicht, ist diese Traubenvarietät sehr zu empfehlen, indem sie nicht nur sehr fruchtbar ist, sondern auch einen haltbaren, geistreichen Wein gibt.

In der Ortenau und im Elsaß baut man diese Varietät häufig, und erzieht gute Weine davon.

2. Früher Burgunder.

Früher Morillon, natif de fonteneau, zu Reichenweyer im Elsaß.

Früher gelber Morillon, CorthumsCatalog; nach Frege p. 89.

Diese Traubenvarietät erhielt ich durch die Güte des Herrn Christoph Ortlieb in Reichenweyer. Sie unterscheidet sich von vorhergehender durch ein wolligeres Blatt und durch frühere Reife.

Schnitt und Behandlung dieselben, wie bei dem späten Burgunder.

Die Traube reift sehr früh und gibt einen guten süßen Wein.

XXVIte Familie. Ortlieber *).

Traube klein, dicht, meist einfach, kurzstielig. Beere rund, großnarbig, stark punktirt, dünnhäutig, sehr saftreich, süß- und wohlschmeckend. Blätter 3lappig, wollig, kurz eingeschnitten. Blattstiel länglich.

1. Gelber Ortlieber.

Räuschling und Ortlieber; am Niederrhein und im Rheingau. Weißer Burgunder, weißer Ruländer, Knackerling, Knackerle; an der Bergstraße.

---

*) Der Name Ortlieber vom verstorbenen Herrn Michael Ortlieb, einem praktischen Rebpflanzer in Reichenweyer im Oberelsaß, welcher diese

Rießling; zu Zwingenberg am Neckar.
Oberländer, Rißling, Kipperle, kleiner Rießling, Süßtrauben; in der Gegend von Strasburg und Weisenburg.
Knipperle, Knieberle, kleiner Rießling im Breisgau.
Ortlieber und Räuschlinger; im Oberelsaß.
Kleiner Räuschling; Kaiserstuhl im Breisgau.
Kleiner Rißling, Türkheimer; im Breisgau.
Sungauer; bei Bühl ohnweit Baden.
Weißer Tokayer; in der Ortenau.

Kleiner Räuschlinger. Ortlieb p. 38. — und p. 3 und folgende.
Breisgauer Rießling, gelber Mosler, Ortlieber von Reichenweyer, fauler Elsaßer. Sommer p. 25. — Sickler I. p. 39. —
Oetlinger, Türkheimer *), Ortliebische, Reichenweyerische. Christ Weinb. p. 30. — Christ Pom. p. 346. —
Ortliebsrebe. Vitis Ortliebii, kleiner Räuschling, gelber Mösler, Räuschling. Hörter I. p. 66. — II. p. 77. —

Rebstock klein. Holz kurz, braun, gefurcht, punktirt, narbig. Knoten erhaben, 3 Zoll von einander. Blattstiel 3 Zoll lang, gleich dick, röthlich, kahl, bisweilen unten etwas wollig. Blätter länglich, 5 Zoll breit, 6 Zoll lang, dreilappig, kurz eingeschnitten; oben eben, kahl, dunkelgrün; unten blaßgrün, wollig, rauh; Mittellappen klein; Seitenlappen groß, schief, etwas spitz. Traube dicht, länglich, meist einfach, oft ästig, breit. Traubenstiel kurz, dick. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beere rund, gelb, durchsichtig, großnarbig, stark punktirt, weißduftig, dünnhäutig, saftreich, süß, wohlschmeckend, zweikernig.

Der gelbe Ortlieber ist sehr dauerhaft in der Blüthe, selbst rauhe Luft und kalte Regen während der Blüthezeit schaden ihm nicht, ist sehr fruchtbar, bringt viele kleine süße Trauben, welche einen angenehmen süßen weißen Wein geben.

Er kann Bogreben und Zapfen vertragen. Im Rheingau wendet man bei ihm die Rheingauer-, an der Berg-

---

Traubenvarietät 1789 zuerst unter dem Namen Räuschlinger beschrieb, und sie in die Rheingegenden und Würtemberg verbreitete. Ein Mann, der um den Reb- und Ackerbau sich sehr viele Verdienste erworben hat.

*) Seinen Namen hat er nicht von Dürkheim an der Haardt, sondern von Türkheim im Oberelsaß; denn in Dürkheim an der Haardt kennt man diese Varietät gar nicht.

straße die Kammer-, mit mehr Vortheil aber die Doppel-Rahmen-, in der Ortenau, im Breisgau, im Ober- und Unterelsaß, die Breisgauer-Erziehungsart an.

1te Bemerkung.

In Türkheim im Oberelsaß, wo diese Traubenvarietät seit ungefähr 60 Jahren bekannt ist, überzeugte sich Herr Michael Ortlieb von ihren großen Vorzügen, und durch ihn wurde sie zuerst nach Schwaben, Franken und andere Länder verbreitet.

Weil diese Varietät früher nirgends bekannt war, weil sie in der Blüthe jeder Witterung trotzt, auch durch harte Winter- und Frühlingfröste nicht leicht beschädigt wird, so läßt sich daraus fast mit Gewißheit schließen, daß sie im Elsaß aus Saamen gefallen ist.

2te Bemerkung.

Der gelbe Ortlieber ist im dritten und vierten Jahre vollkommen tragbar, widersteht den Winter- und Frühlingsfrösten besser als irgend eine Traubenvarietät, und selbst bei nasser, kalter Witterung zur Blüthezeit röhrt er nicht ab. Er ist äußerst fruchtbar und reift sehr frühe, so daß man selbst in schlechten Weinjahren einen trinkbaren Wein von ihm bekommt, von dessen Ertrag man oft die Baukosten bestreiten kann.

Er kommt in jeder Lage fort, zumal auf mageren Bergen, welche wenig Boden haben, und braucht nicht so oft, wie andere Traubenvarietäten, gedüngt zu werden.

An Kammern und Lauben erzogen taugt er nichts.

Er will durchaus luftig und frei stehen, sonst fault er leicht, daher ist ihm die Breisgauer- und Rheingauer-Erziehungsmethode am zuträglichsten. Oefteres Auslauben im Sommer, und die Abnahme vieler Blätter gegen den Herbst, so daß die Trauben ganz der Sonne ausgesetzt sind, mag er gut leiden, und er widersteht dann dem Faulen weit eher.

3te Bemerkung.

Ein Haupthinderniß, welches der Verbreitung dieses Rebstockes noch in vielen Gegenden im Wege steht, liegt in den meist noch unvollkommenen, fehlerhaften Herbsteinrichtungen, wo die frühe Traube gleichzeitig mit der spätreifenden

abgenommen werden muß. Dieſes iſt ein großer Fehler, denn bis der Rießling, der Trollinger, der Orleans und mehrere andere zeitig ſind, ſind die Trauben des Ortlieber meiſtens verſchwunden. Würde man den Rebpflanzern, namentlich an der obern Bergſtraße, das Recht einräumen, den Ortlieber in der Zeit wann er vollkommen reif iſt und zu faulen anfängt, abzuſchneiden, ſo würden in kurzer Zeit die ſchlechten Alben und viele andere ſchlechte Arten ausgerottet ſeyn, und die Weinberge mit dem Ortlieber angepflanzt werden.

4te Bemerkung.

Ich baue ſchon 12 Jahre den Ortlieber im Großen nach der Rheingauer-Erziehungsart, und zwar in einem Weinberge, der nicht die günſtigſte Lage hat, wo aber die Leſe zu jeder Zeit vorgenommen werden kann, mit dem herrlichſten Erfolge. In den Jahren 1818, 1819, 1822 und 1825 erhielt ich einen köſtlichen ſüßen Wein, der nicht ſehr feurig, aber geſund iſt, und von jedermann geliebt wird, und in den andern, meiſtens Fehljahre, erhielt ich wohl auch wenig, allein doch immer genießbaren Wein.

5te Bemerkung.

Erfriert der Ortlieber im Frühling, ſo ſchlagen die Nebenaugen gerne aus und bringen eine Menge Geſcheine.

2. Grüner Ortlieber.

Rochelle blanche; in dem Traubenſortimente des Herrn von Babo in Weinheim.

Rochelle blanche. Rozier X. p. 178. Pl. VIII. Fig. 2.

Unterſcheidet ſich von dem gelben Ortlieber durch grüne Farbe, welche der des grünen Sylvaners gleich iſt, und durch eine kleinere Narbe.

Dieſe Traubenvarietät ſtammt aus Frankreich, wo ſie häufig angebaut wird. Sie iſt ebenfalls ſehr fruchtbar, und ſcheint guten Wein zu geben. Beſtimmtere Erfahrungen, über die Dauer in der Blüthe und über den ökonomiſchen Werth, habe ich noch keine gemacht.

Bemerkung.

Die große Verwandtschaft mit dem gelben Ortlieber veranlaßt mich, diese Varietät unter die Familie Ortlieber zu stellen.

XXVIIte Familie. Rießling.

Traube klein, dicht, zuweilen etwas locker, einfach, auch häufig ästig, kurzstielig. Beere markig, zartfleischig, dünnhäutig, süß, aromatisch und wohlschmeckend. Blattstiel kurz. Blätter 3 — 5lappig, uneben, blasig, mittelmäßig tief eingeschnitten; unten wollig; oben kahl.

1. Weißer, kleiner Rießling. Tab. I. Fig. 3.

Rothstieliger Rößling, Rießel? Rießler? an der Mosel.
Rißling; am Niederrhein, im Rheingau, in der Gegend von Mainz bis Worms, am Haardtgebirg, am Main, an der obern Bergstraße, am Neckar, in der Gegend von Pforzheim, im Elsaß und selten im Breisgau.
Rößling; bei Weinheim an der Bergstraße.
Weißer Rießling; Klingenberg am Main.
Rößling krauser; in der Gegend von Würzburg.
Kleiner Gewürzrießling, gelber Rießling, kleiner Rießling; an der obern Bergstraße, im Kraichgau, bei Stuttgaedt und am Haardtgebirg.
Klingelberger *), ächter Klingelberger, Niederländer? Rheingauer; in der Ortenau.
Klingenberger; im Breisgau.
Oberkircher, Klingelberger; bei Bühl ohnweit Baden.

Kleiner Rüßling. Sprenger I. p. 362. Nro. 2. III. p. 66.
Gelber oder kleiner Rießling. Breuchel p. 134.
Rießling, kleiner aus dem Rheingau. Sommer p. 24.

---

*) Der Name Klingelberger von Klingenberg am Main, welches ein alter berühmter Weinort ist, wo meist Rießlinge gebaut werden.

Rißling, kleiner weißer. Rischer p. 4.
Kleiner Rießling. Rießler. Suckow 2r Thl. 1r Bd. p. 128. cc.
Rießling. Kalb p. 74. — Heckler p. 26.
Kleiner Rießlinger. Hörter II. p. 79.
Weißer Rießlinger, Rießler, Uva pussilla. Heintl p. 172.

Rebstock klein, zwergig. Holz dünn, kurz, weißlich grau, bisweilen röthlich, gefurcht, punktirt. Knoten erhaben, wulstig; 2 bis 2½ Zoll von einander. Blattstiel kurz, roth, kahl. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, meist drei- auch fünflappig, bald kurz bald lang eingeschnitten; oben uneben, blasig, dunkelgrün, kahl; oben blaßgrün, etwas wollig oder filzig. Lappen ziemlich gleich, meist stumpf. Traube dicht, meist ästig, oft so breit als lang. Traubenstiel kurz, dünn. Traubenstielchen sehr kurz, nach oben verdickt, warzig. Beere rund, oft etwas zusammengedrückt, weißgrün, großnarbig, fein punktirt, grauduftig, markig, fleischig, aromatisch, angenehm und süß schmeckend, zweikernig.

Der weiße kleine Rießling ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, nicht sehr fruchtbar, gibt ziemlich aber meist kleine Trauben, die nicht stark mosten, und gibt in guten Lagen den edelsten und gewürzreichsten Wein, der besonders auf das Lager sich eignet.

Er kann Bogreben und Zapfen vertragen, allein letztere sind am geeignetsten für ihn, weil die Zapfen schönere und größere Trauben bringen, und der Stock auch leichter bei gutem Tragholz erhalten werden kann. Im Rheingau wendet man bei ihm die Rheingauer-, an der Mosel die Mosler-, am Main die Werthheimer-, an der Bergstraße die Laubenbacher-Doppelrahmen- und Kammer-, in der Gegend von Nierstein und Oppenheim die Oppenheimer-, am Haardtgebirg die niederen Rahmen-, und von Herrheim bis Osthofen die Bockschnitt-Erziehungsart an.

Die beste und zweckmäßigste Erziehungsart ist, meines Erachtens, die Laubenbacher- und die Bockschnitt-Erziehungsart, und nach diesem die niedere Rahmen Erziehungsart, die in Ungstein, Forst, Deidesheim gebräuchlich ist.

Durch diese Methode wird der Stock nieder am Boden erhalten, bleibt mehr bei Holz, reift früher und bringt schönere Trauben.

1te Bemerkung.

Der kleine weiße Rießling wird allgemein im Rheingau, in der Gegend von Mainz bis an das Haardtgebirg, am Main, an der untern Bergstraße und ziemlich häufig an der Mosel angebaut.

Er scheint zuerst im Rheingau gebaut worden zu seyn, von wo aus er sich den Rhein aufwärts verbreitet hat. In Frankreich und Italien scheint der Rießling nicht bekannt zu seyn, denn außer den Beschreibungen, die man in der Literatur über den südteutschen Weinbau findet, habe ich nirgends etwas von ihm gelesen oder gehört, und man sollte glauben, daß diese Varietät teutscher Abkunft seye, die im Rheingau, als die Gegend, wo sie am längsten bekannt ist, aus Saamen gefallen seyn könnte.

Es ist die edelste Weintraube, welche wir im Rheinthale kennen, und unsere vorzüglichsten Weine werden von ihr bereitet, so z. B. die ersten Moselweine, die meisten Rüdesheimer, Geisenheimer, Johannesberger, Steinberger, Markobrunner, Hochheimer, Niersteiner, Oppenheimer, Dienheimer, Liebfrauenmilch bei Worms, Ungsteiner, Hochheimer, Forster, Deidesheimer, Wachenheimer, Laudenbacher an der Bergstraße, Klingenberger am Main, und Klingelberger in der Ortenau.

2te Bemerkung.

Der Rießling liefert zwar einen ausgezeichneten Wein, aber nur in vorzüglichen Lagen; man hat daher bei seiner Anpflanzung auf Lage, Beschaffenheit des Bodens und alle andere zu einem guten Weinberge erforderlichen Eigenschaften, mehr als bei jeder andern Sorte, Rücksicht zu nehmen; denn so wie er in guten Lagen das Vorzüglichste liefert, so gering und sauer wird der Wein davon in geringen Lagen, in schlechten Jahren zumal, wird er oft nicht brauchbar. Wie oft höre ich, wenn von Verbesserungen der Weine die Sprache ist, pflanzt Rießling und werft die geringen Sorten weg; doch diesen Rath darf man nicht unbedingt annehmen. Vorzüglich in niederen Gegenden, in flachen schweren Kalkgebirgen oder sonstigen geringen Lagen, wird man mit weit mehr Vortheil den Sylvaner, den Ortlieber und andere Sorten anpflanzen, die mehr Wein geben, leichter reifen, und zur gewöhnlichen Consumtion weit gesuchter sind, als der Rießling.

3te Bemerkung.

Granit-, Sienit-, Porphir-, Thonschiefer-, Basalt-, Dolerit- und einzelne Kalkgebirge, wenn der Baugrund meist aus dem verwitterten Gesteine besteht, dabei eine südliche Lage haben, und von den rauhen Nord-, Nordost- und Nordwestwinden befreit sind, eignen sich am vorzüglichsten zum Anbau des Rießlings, z. B. der rothe Berg bei Geisenheim, Johannesberg, Steinberg *) bei Eberbach, einige Punkte am Haardtgebirg, Laudenbach und Weinheim an der Bergstraße, der Weinberg des Herrn Vogt Neureuther zu Handschuchsheim, welcher auf einem Porphirkegel liegt, und anderer mehr.

Auch im Lößboden, wenn er obige Gebirge überlagert, und mit den verwitterten Steinarten etwas untermengt ist, gedeiht der Rießling unter obigen Verhältnissen vorzüglich, z. B. in Laudenbach, Weinheim an der Bergstraße, Markobrunn im Rheingau, und andern Orten mehr.

4te Bemerkung.

Einer der wichtigsten Punkte im Großherzogthum Baden, wo der Rießling besonders angepflanzt zu werden verdient, und wo er einen Wein, dem Rheingauer gleich liefern würde, ist der südliche Abhang des Kaiserstuhls im Breisgau, zumal von Ihringen gegen Breisach und mehrere Orten, wo der Löß, der das übrige Gebirg größtentheils überlagert, abgewaschen ist, und der aus verwittertem Dolerit bestehende Boden anfängt. Man zieht dort neuerdings köstliche Weine, allein Schade ist, daß man dort den ächten Rießling nicht kennt und andere geringe Traubenarten, unter andern den grünen Sylvaner für den Rießling hält und anbaut.

5te Bemerkung.

Wer Rießlinge anpflanzt, thut klug, wenn er die Setzreben aus andern Gegenden kommen läßt, die Erfahrung hat gelehrt, daß dieser Wechsel sehr wohlthätig auf das Gedeihen der Rießlingpflanzen einwirkt.

---

*) In diesem Weinberge, welcher Sr. Durchlaucht dem Herzoge von Nassau gehört, gegen 100 Morgen groß, rundum mit einer hohen Mauer umgeben, und mit reinen Rießlingen angelegt ist, wurde 1822 Wein erzogen, wovon das Handlungshaus Lade und Dressel in Geisenheim ein Stück (1 Fuder 2 Ohm Heidelb. Maaß) mit 4800 fl. bezahlte.

6te Bemerkung.

Die Rießlingweine erhalten ihre völlige Entwicklung erst auf dem Lager. Kein Wein erhält sich so lange auf dem Lager, wie der Rießlingwein, Gehalt und Aroma verliert er niemals.

7te Bemerkung.

Der berühmte Capwein soll von dieser Traubenvarietät gemacht werden.

2. Großer weißer Rießling.

Grüner Rießling; an der Mosel.
Großer oder Grob-Rießling; am untern Haardtgebirg, im Rüdesheimer Berg, an der untern Bergstraße, in der Gegend von Bruchsal und im Breisgau.
Rüßling grobes; in der Gegend von Würzburg.

Großer Rießling. Sprenger I. p. 362. Nro. II. III. p. 67. — Hört. I. p. 65. — II. p. 81. —
Grüner oder Grobrießling. Breuchel p. 135. —
Großer weißer Rießling; Fischer p. 4. —

Ist eine Spielart, von vorhergehendem, die etwas größere Trauben, stumpfgezahntere Blätter und etwas grünlichere Blattstiele hat. Häufig wird der kleine Rießling in etwas fettem Boden für diesen gehalten. Es ist überhaupt schwer, sichere Unterscheidungszeichen von ihm anzugeben. Er scheint eine Spielart zu seyn, die etwas kräftiger wächst, etwas empfindlich in der Blüthe ist, und gar leicht sich ausartet.

Der Wein davon ist etwas weniges geringer als der des kleinen Rießlings.

Herr Hörter unterscheidet hievon wieder 2 Spielarten, wovon der an der Mosel, unter dem Namen Merler Riesling, eine sehr beliebte Art seyn soll.

3. Rother Rießling.

Rother Rießling; zu Werthheim am Main.

Rother Rißling. Fiſcher p. 4.
Rother Rißlinger. Heintl p. 173.

Er unterſcheidet ſich von dem kleinen weißen Rießling bloß durch rothe Beeren.

Schnitt, Erziehungsart, ſonſtige Eigenſchaften und Qualität des Weines, gleich dem kleinen weißen Rießling.

Bemerkung.

Dieſe ſchöne Traubenvarietät erhielt ich durch die Gefälligkeit des Herrn Kellnermeiſters Bauernkeller in Werthheim, mit der Bemerkung, daß ſie dort häufig mit dem kleinen weißen Rießling gebaut würde, und den vorzüglichſten Wein liefere.

4. Schwarzer Rießling.

Iſt nicht zu verwechſeln mit dem Bergſträßer ſchwarzen Rießling, welcher der ſchwarze Clävner iſt.

Er unterſcheidet ſich von dem weißen kleinen Rießling, durch ſchwarze Beeren und wolligere Blätter, alle übrigen Charaktere ſind denen des kleinen Rießlings gleich.

Dieſe Nebenvarietät ſtammt aus Frankreich und befindet ſich in dem Traubenſortimente des Herrn von Babo in Weinheim, an einer Doppelrahme erzogen.

Die Erziehungsart der übrigen Rießlinge ſcheint auch für dieſe Varietät geeignet zu ſeyn.

XXVIIIte Familie. Champagner.

Traube klein, dicht, äſtig, meiſt ſo breit als lang, kurzſtielig. Beere rund, ſehr ſaftig, dünnhäutig, wohlſchmeckend. Blätter meiſt dreilappig, kurz eingeſchnitten; oben eben, glatt; unten etwas wollig; bisweilen faſt kahl. Blattſtiel kurz oder lang.

Kurzſtieliger Champagner (Rießling, Champagner kleiner Heiniſch.)

Oeſtreich brauſes? in der Gegend bei Würzburg.
Kleiner Heinſch; in der Gegend um Heidelberg.

Trappler; in der Gegend von Speier.
Gelber Schimber; in der Gegend von Weisenburg.
Böginger? in der Ortenau.

Kleiner weißer runder Burgunder. Sickler I. p. 40.

Rebstock klein. Holz kurz, röthlich, gestreift, punktirt. Knoten erhaben, 2 — 2½ Zoll von einander. Blattstiel kurz, dünn, röthlich. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, meist dreilappig; oben eben, hellgrün; unten blaßgrün, etwas wollig; Mittellappen herzförmig, kurz, unten breit; Seitenlappen schief, groß, meist zweitheilig. Traube dicht, ästig. Traubenstiel länglich, oft lang. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig. Beeren rund, ziemlich gleich, weißgrün, großnarbig, feinpunktirt, sehr saftig, dünnhäutig, angenehm und süßschmeckend, zwei- bis vierkernig.

Unterscheidet sich vom weißen Rießling durch ebene hellgrüne Blätter, etwas langstielige Trauben und durch frühere Reife.

Der kurzstielige Champagner ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist etwas einträglicher als der weiße Rießling, und gibt einen guten weißen Wein.

Erziehungsart und Schnitt ganz gleich der des weißen Rießlinges.

Bemerkung.

In Handschuchsheim an der Bergstraße ist diese Traubenvarietät beliebt und wird häufig angebaut, auch in der Gegend von Ungstein am Haardtgebirg habe ich sie öfters in Weinbergen gesehen.

2. Langstieliger Champagner.

Champagner; in der Gegend von Heidelberg.
Kleiner Gesche; in der Gegend von Weisenburg.

Unterscheidet sich von vorhergehendem durch einen langen Blattstiel, und dunkelgrüne, weniger eingeschnittene Blätter.

Iſt ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, iſt im Ertrag mittelmäßig und gibt einen ziemlich guten weißen Wein.

Erziehungsart und Schnitt wie bei dem weißen Rießling.

Bemerkung.

Wird in der Umgegend von Heidelberg, aber nur einzeln unter andern Traubenvarietäten angebaut.

IIte Ordnung.

1te Abtheilung.

XXIXte Familie. Malvaſier.

Traube groß, meiſt dicht und einfach, bisweilen äſtig, langſtielig. Beere dünnhäutig, zartfleiſchig, ſaftig, wohlſchmeckend. Blatt meiſt dreilappig; oben eben, kahl; unten etwas wollig, zuweilen borſtig. Blattſtiel lang.

Dieſe Familie hat in der äußern Form, Verwandtſchaft mit der Gutedelfamilie.

1. Früher weißer Malvaſier.

Grüner Seidentrauben; in Handſchuchsheim an der Bergſtraße.

Weißer oder grüner Lagler, uva dactylina, grüner Mellierstraube, in Böhmen Oedenburger? Heintl p. 175. —

Rebſtock mittelmäßig groß. Holz laufend, braunroth, geſtreift. Knoten 3 bis 4 Zoll von einander. Blattſtiel 4 Zoll lang, dünn. Blatt länglich, 6 Zoll lang, 5½ Zoll breit, meiſt drei- und fünflappig, tiefeingeſchnitten; oben dunkelgrün, eben kahl; unten blaßgrün, etwas wollig. Lappen ziemlich gleich. Traube dicht, etwas äſtig. Traubenſtiel 3 Zoll lang, dünn. Traubenſtielchen kurz, dünn, warzig. Beere länglich, einzelnſtehende faſt rund, grün, markig, fein-punktirt, grauduftig, dünnhäutig, ſehr ſaftig, zartfleiſchig, wohlſchmeckend, 1—2 kernig.

Der frühe Malvaſier iſt etwas empfindlich in der Blüthe, reift ſehr früh, in guten Jahren gewöhnlich Anfang Auguſt's, iſt fruchtbar, und bringt herrliche Tafeltrauben.

Er will auf Bogreben und einige Zapfen geſchnitten ſeyn. An der Bergſtraße wird er an Spalieren und Lauben an Häuſern und in Höfen häufig gezogen, wo er ſehr gut gedeiht und frühe reift.

Bemerkung.

Der frühe Malvaſier eignet ſich nicht in Weinberge, weil er empfindlich in der Blüthe iſt, deſto vorzüglicher iſt er aber am Spaliere, beſonders an warmen Mauern, wo er ſehr früh reift, und die erſte gute Tafeltraube bringt. In Handſchuchsheim wird von dieſen Trauben, welche auf die Märkte der Umgegend gebracht werden, ſehr viel Geld gelößt. Sie gehört in jeden Garten, wo Trauben zum Eſſen gezogen werden.

2. Später weißer Malvaſier.

Cibebentraube; in der Gegend von Würzburg.

Malvasia Nro. 4. Sprenger I. p. 347. —
Lugiana bianca? Sommer p. 17, —
Zibebe weiße. Fiſcher p. 6. Nro. 20. —
Grand provençal hâtif, große Frühtraube aus Provence? Salzmann p. 161.
Weißer Hudler. Lugiana bianca. Sickler I. p. 41. —

Rebſtock mittelmäßig groß. Holz laufend, braun, gefurcht, gefleckt. Knoten 3 — 4 Zoll von einander. Traubenſtiel lang, glatt. Blätter fünflappig, meiſt tiefeingeſchnitten; oben dunkelgrün, eben; unten glatt und blaßgrün. Mittellappen groß, herzförmig; Seitenlappen faſt gleich, ſchief, zugeſpitzt. Traube dicht, einfach, zuweilen locker und etwas äſtig. Traubenſtiel länglich. Traubenſtielchen kurz, warzig. Beere länglich, zuweilen faſt rund, grün, narbig, feinpunktirt, grauduftig, dünnhäutig, zartfleiſchig, ſaftig, angenehm ſchmeckend, zweikernig.

Der spâte weiße Malvasier ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift einige Wochen spâter, als der vorhergehende, ist ziemlich fruchtbar, und bringt gute Tafeltrauben, eignet sich aber nicht zum Weine.

Schnitt und Behandlung gleich der des vorhergehenden.

Bemerkung.

Diese Varietât ist in den Rheingegenden äußerst selten, und nur in Dürkheim an der Haardt habe ich sie einmal in einem Weinberge gefunden.

3. Schwarzer Malvasier.

Burfard (soll wohl Blufard heißen; in den Gârten und in der Umgegend von Lahr im Breisgau.

Gamet? Sprenger I. p. 331.—
Schwarze Hamburger oder Warnertraube? Sprenger I. p. 337.
Belosar à gros grains. Fandans rouges? aus Morges am Genfersee.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz laufend, gestreift, punktirt. Knoten erhaben, 3 Zoll von einander. Blattstiel lang. Blâtter rund, 6 Zoll lang, 6 Zoll breit, fünflappig, tief und breit eingeschnitten; oben dunkelgrün, glatt, eben; blaßgrün, rauh, etwas wollig; Mittellappen herzförmig, zugespitzt; die Seitenlappen ziemlich gleich, schief, spitz. Traube dicht, meist einfach. Traubenstiel lang. Traubenstielchen kurz, dünn, warzig. Beere lang, ziemlich gleich, schwarzblau, großnarbig, blauduftig, roth- und zartfleischig, dünnhâutig, sehr wohlschmeckend, süß, gewürzig, zweikernig.

Der schwarze Malvasier ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift früh, ist fruchtbar und bringt köstliche Tafeltrauben.

Er kann Bogen vertragen, verlangt gute warme Mauern, wo man ihn am besten als Spalier erzieht.

Er verdient seiner Vorzüglichkeit wegen in Gârten hâufiger angepflanzt zu werden.

Bemerkung.

Diese schöne und gute Traubenvarietät nebst vielen andern Rebsorten, verdanke ich der gefälligen Besorgung des Herrn Christian Metzger, Gärtner in Lahr.

XXXte Familie. Orleans.*)

Traube dicht, einfach, oft ästig, etwas langstielig. Beere länglich, oft zusammengedrückt, (stehen oft so dicht, daß man keine Beere, ohne die andere zu beschädigen, abpflücken kann), hartfleischig, aderig, dickhäutig. Blatt dreilappig, langstielig; oben glatt; unten meist etwas borstig.

1. Früher Orleans.

Seidentrauben **); in der Gegend von Heidelberg.

Frühtrauben. Sprenger I. p. 391. —
Frühweißer. Breuchel p. 142. —
Raisin de Lindau, Früh-Leipziger, Melier blanc (in Champagne). Salzmann p. 159. —
Frühleipziger. Sickler I. p. 60. —
Weiße Zibebe, Kilianer, weißer Frühleipziger. Christ Pom. II. p. 337. —

Rebstock ziemlich groß, baumartig. Holz laufend, braun, gefurcht, punktirt. Knoten 3 Zoll von einander. Blattstiel $2^1/_2$ Zoll lang, dick, röthlich, glatt. Blatt länglich, 5 Zoll lang, 4 Zoll breit, kurz eingeschnitten; oben gelblich grün,

---

*) Der Name Orleans von Orleans in Frankreich, wo sie herstammen.

**) Der Name Seidentrauben, wahrscheinlich von den eingegangenen Seidengärten in Heidelberg, in welchen die Seidenfabrik angelegt war.

Dieser Garten war in den ältesten Zeiten ein Churfürstlicher Lustgarten (Herrengarten), darin schöne Orangebäume und viele Obst- und Rebsorten cultivirt wurden, unter diesen Sorten hat sich wahrscheinlich auch der frühe Orleans befunden, der sich bis in die Zeit, wo dieser Garten zum Seidengarten umgewandelt worden, erhalten hat, und von dort in die Gärten der benachbarten Plätz verpflanzt worden ist.

kahl; unten hellgrün, feingeadert, in den Winkeln der Mittelrippe etwas wollig; Mittellappen kurz, breit, zugespitzt; Seitenlappen ziemlich gleich, meist zweitheilig, breit, zugespitzt. Traube ästig, meist dicht. Traubenstiel mittelmäßig. Traubenstielchen kurz, dünn und warzig. Beere länglich, zuweilen rund, gelb, hell, narbenlos, weißduftig, fleischig, aderig, süß und wohlschmeckend, zweikernig.

Der frühe Orleans ist empfindlich in der Blüthe, reift sehr früh, ist bloß an warmen geschützten Mauern fruchtbar, und bringt sehr gute Tafeltrauben.

Er verlangt Bogreben und einige Zapfen.

In Handschuchsheim und Heidelberg erzieht man ihn an Hauslauben und Spalieren, wo er sehr gut gedeiht; für ihn ist die Spalier-Erziehungsart die zweckmäßigste.

Bemerkung.

Als Weintraube taugt diese Varietät nicht viel, indem sie im Weinberge sehr unfruchtbar ist, und bloß an guten Hausmauern und in Gärten gehörig Trauben ansetzt. In Handschuchsheim an der Bergstraße, wird sie häufig an Häusern und in Gärten angezogen und als Tafeltraube zu Markt gebracht, wo oft ein Stock mehrere Gulden einträgt. Er reift gewöhnlich mit dem frühen Clävner und ist unter den großbeerigen weißen Trauben die erste, die bei uns zeitig erscheint. Diese Varietät sollte billig in jedem Garten oder Hof stehen.

2. Weißer Orleans. (Hartheinsch).

Orleanzer, Orleans und Orlenzer, Orlänisch; im Rheingau.
Weißer Wälscher; bei Strasburg und Weisenburg.
Rolländer; in Zwingenberg am Neckar; (scheint eine Namensverwechslung zu seyn).
Harthengst; am Haardtgebirg und bei Nierstein.
Hartheinisch, weiße Hartheinisch; an der Bergstraße.
Rüdesheimer Bergtraube, Orleans; in der Ortenau.
Raisin d'orleans, Kaiserstuhl im Breisgau.
Orleaner; im Breisgau.

Orleanzer. Sprenger I. p. 357. —
Hartheniſch. Breuchel p. 142. —
Weißer Orleaner. Sommer p. 35. —
Orleanstraube, Rüdesheimer Bergtraube. Hörter II. p. 82. —

Rebſtock groß. Holz auslaufend, rothbraun, gefurcht, gefleckt. Knoten 2 — 3 Zoll von einander, erhaben. Blattſtiel $2\frac{1}{2}$ — 3 Zoll lang, dünn, grün, glatt. Blatt rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeſchnitten, hellgrün; unten blaßgrün und borſtig; Lappen ziemlich gleich groß. Traube dicht, äſtig, oft breit. Traubenſtiel länglich, dick, grün. Traubenſtielchen lang, dick, grün, warzig. Beere ziemlich gleichgroß, oft faſt rund, weißgelb, durchſichtig, hartfleiſchig, dünnhäutig, äußerſt wohlſchmeckend, zwei- bis dreikernig.

Der weiße Orleans iſt ziemlich dauerhaft in der Blüthe, ſehr fruchtbar, reift ſpät, und gibt, an heißen Lagen in ſchwerem Boden gepflanzt, ſehr koſtbaren, ſtarken, weißen Wein.

Er kann Bogreben vertragen und will überhaupt etwas Lauf haben.

Im Rheingau wendet man bei ihm die Rheingauer-, am Haardtgebirg die Rahmen- und an der Bergſtraße die Kammer-Erziehungsart an. Die Rheingauer-Eziehungsart iſt übrigens die geeignete für ihn, auch als Spalier an Mauern erzogen, taugt er ſehr gut.

1te Bemerkung.

Dieſe Traubenvarietät ſoll durch Kaiſer Karl den Großen, der in Ingelheim reſidirte und für den rheiniſchen Weinbau ſehr viel gethan hat, aus Orleans gekommen, und an den Rüdesheimer Berg zuerſt verpflanzt worden ſeyn.

Im Rüdesheimer Berg iſt dieſe Varietät noch heute der Hauptſatz, und in allen übrigen Gegenden des Rheins kommt ſie nur zerſtreut vor.

Bei Deidesheim am Haardtgebirg, faßt man häufig die Weinberge, welche an die Straße gränzen, mit niedern Spalieren, welche mit Orleans bepflanzt ſind, ein, weil die Trauben wegen ihrer ſpäten Reife nicht leicht angegriffen werden.

2te Bemerkung.

Der Orleans reift sehr spät, und will eine durchaus hitzige Lage mit schwerem Boden haben, wie z. B. am Rüdesheimer Berg, wo der köstliche Rüdesheimer wächst.

3te Bemerkung.

Der Wein des Orleans ist sehr feurig, und gewürzig. Als Tafeltraube verdient er vorzügliche Beachtung. Die süßen, weinichen Beeren mit dem harten Fleisch und feinen Geschmack, geben ihm den Vorzug vor den meisten andern Trauben.

4te Bemerkung.

In Ungarn erzieht man ihn nach der Ungarischen Erziehungsart, welche an den brennend heißen Bergen des Rheinganes ganz vorzüglich seyn möchte, besonders wenn die Reben hinten am Kopf eingelegt würden.
(Man sehe hierüber beim ungarischen Kopfschnitt).

5te Bemerkung.

In manchen Gegenden, wo leichte Traubengattungen gebaut werden, mengt man den Most derselben mit Orleans, wo dann ein Ohm Orleansmost ein ganzes Fuder Wein von geringen Trauben gut und haltbar macht.

3. Grüner Orleans. Tab. I. Fig. 4.

Orläniſch, Orlenzer, Orleans, Orleanzer; im Rheingau.
Grüner Hartheiniſch; in der Gegend von Heidelberg.
Orleans von Rüdesheim; zu Kenzingen im Breisgau.

Hartheinſch; Vitis duracina major. Tabernemont. p. 1286. —
Genetin d'Orleans. Sprenger I. p. 332. —

Dieſes iſt eine Spielart von dem weißen Orleans, die ſich durch grüne und längere Beeren unterſcheidet, und beſonders in Rüdesheim mit dem vorigen, ohne daß man ihn in der Qualität unterſcheidet, vorkommt.

Schnitt, Erziehungsart und Qualität, wie bei dem weißen Orleans.

Bemerkung.

Nach Sprenger wird der gute Wein von Orleanois in Frankreich von diesen Trauben verfertigt.

2te Abtheilung.

XXXIte Familie. Välteliner *).

Traube groß, dicht, ästig, pyramidenförmig, meist kurzstielig. Beeren länglich, fleischig, angenehm süß, dickhäutig. Blätter fünflappig, meist tief, bisweilen kurz eingeschnitten, langstielig, unten wollig, filzig, bisweilen auch etwas kahl.

1. Rother Välteliner. Tab. I. Fig. 5.

Traminer; am Niederrhein und bei Oppenheim.
Fleischtraminer, grober Traminer; im Rheingau.
Fleischtrauben; in der Gegend von Worms und am untern Haardtgebirg, auch in der Gegend von Wißloch.
Välteliner; am obern Haardtgebirg, an der Bergstraße, und in der Gegend von Bruchsal, Weisenburg und Strasburg.

---

*) Der Name Välteliner, von Veltelin im südlichen Tirol.

Pfalzgraf Joh. Casimir der Churpfalz Administrator und Vormund ließ Veltliner Reben, wahrscheinlich zwischen 1583—1592 aus dem Veltelin in die Gegend von Heidelberg bringen, und sie daselbst anpflanzen, und sehr wahrscheinlich stammen die in den Rheingegenden verbreitete Veltelinerreben von dort ab. —

In einer Sammlung Anekdoten von Professor Zinngref 1644 zu Heidelberg herausgegeben, steht S. 110 eine Aeußerung des Pfalzgrafen J. Casimir folgenden Inhaltes: Als er einmal Välteliner Reben in sein Gebiet bringen und allerdings auf Art und Weis, wie im Veltelin gebräuchlich pflanzen, bauen und besorgen ließ, gleichwohl aber der Wein, den sie brachten dem Veltliner nicht gleichen wollte, und davon geredet war, was wohl der Mangel seyn möchte. Ich weiß wohl, es ist noch eines, und zwar das vornehmste Stück vergessen worden. Als man fragte was das wäre, sagte er: Dieselbe Sonne zwischen den Veltliner Bergen.

Veltlleiner; in der Gegend von Pforzheim.
Feldliner; in der Ortenau.
Felteliner, Rothlichter, Fleiſchweiner, Veltliner; im Breisgau.
Rothhünſch? Reichenweyer im Elſaß.

Rothraiſler. Sprenger I. p. 360. — Sommer p. 33. —
Välteliner, Feldleiner, Veltleiner, Raiſler. Sprenger III. p. 71.
Feldeliner. Breuchel p. 132. —
Rother Zierfahnler, Välteliner, Rothraiſler. Uva rhetica. Chriſt Weinb. p. 18. — Hörter II. p. 71. —
Veltileiner, Fleiſchtraube. Kalb p. 68. —
Rother Välteliner, Veltleiner, Rothraiſler, Fleiſchtraube, Grasbraun. Sickler I. p. 48. —
Fleiſchtraube rothblaue. Fiſcher p. 6.
Rother Fleiſchtraub. Chriſt II. p. 342.
Abendroth, Mährer, Gris rouge, Fleiſchtraub, rother Zierfahnler. Heintl p. 171.

Rebſtock ziemlich groß. Holz laufend, dunkelbraun, geſtreift. Knoten 3 — 4 Zoll von einander. Blattſtiel lang, dick, roth, borſtig. Blatt länglich, 6 Zoll lang, 5 Zoll breit, fünflappig, meiſt tiefeingeſchnitten, doppelt gezahnt; oben glatt, eben; unten meiſt filzig (bisweilen aber auch nur wenig filzig, je nachdem die Pflanze mager oder feſt ſteht). Mittellappen und die oberſten zwei Seitenlappen herzförmig, zugeſpitzt; untere Seitenlappen ſchief, zugeſpitzt. Traube dicht, äſtig, pyramidenförmig. Traubenſtiel kurz. Traubenſtielchen dünn, lange Beere länglich, ungleich, oft ganz rund, röthlich, blauroth, großnarbig, punktirt, blauduftig, hartfleiſchig, ſüß, ein- bis zweikernig.

Der rothe Välteliner iſt empfindlich in der Blüthe, röhrt gerne ab, und bekommt den Wurm, reift ſpät und ungleich, iſt übrigens, wenn er gut verblühet, ſehr fruchtbar und gibt guten weißen Wein.

Er kann Zapfen und Bogreben vertragen. Im Rheingau wendet man bei ihm die Rheingauer-, am Haardtgebirg die niedere Rahmen-, an der Bergſtraße die Doppelrahmen-, Kammer- und Lauben- im Kraichgau, in der Ortenau, im untern Elſaß und im Breisgau, die Breisgauer-Erziehungsart an.

Die Rheingauer-Erziehungsart scheint ihm übrigens am zuträglichsten zu seyn.

Bemerkung.

In der Umgegend von Heidelberg, zumal auf der Ebene, wird der Välteliner häufig gebaut und vielen andern Traubenvarietäten vorgezogen. Er gibt daselbst, wenn er gut verblühet und vollkommen reif wird, sehr vielen und guten Wein, kommt aber ein schlechter Jahrgang, so werden die Trauben von ihm selten reif.

In der Umgegend von Stuttgardt unterscheidet man einen frühen kleinen Välteliner. Durch die Gefälligkeit des für den Weinbau so sehr verdienten Herrn Hofdomänen-Rath Gok zu Stuttgardt, erhielt ich einige schöne Exemplare, welche etwas von dem hiesigen rothen Välteliner abweichen, ob dieses aber constant oder von der dortigen Eigenthümlichkeit des Bodens und der Lage abhängt, wage ich nicht zu entscheiden.

Man unterscheidet in mehreren Gegenden

2. den weißen Välteliner,

der von dem rothen Välteliner durch seine weißgelbe Farbe, etwas kleineren Rebstock, und durch etwas kleinere, weniger eingeschnittene, dünnstielige Blätter, unterschieden ist. Er röhrt in der Blüthe ebenfalls gern ab, reift sehr spät, und eignet sich wohl schwerlich in unsere Weinberge.

Vom wälschen Rießling unterscheidet er sich durch lange Beeren.

Befindet sich im Traubensortimente des Herrn von Babo zu Weinheim.

3. Der grüne Välteliner.

Dieser hat grünliche Beeren, kahlere Blätter und etwas lockerere Trauben, als der rothe Välteliner.

Diese Charaktere scheinen mir aber nicht constant zu seyn, und es ist sehr wahrscheinlich, daß Boden, Lage und Alter bei Stöcken des rothen Välteliners, diese Veränderung hervorbringen.

Eben so soll es auch einen

4. schwarzen Välteliner

geben, der mir aber niemals vorgekommen, und vielleicht eine Varietät ist, die nicht zu dem Välteliner gehört.

2te Abtheilung.

XXXIIte Familie. Franken.

Traube groß, locker, etwas ästig, langstielig. Beere länglich, zuweilen fast rund, süß und angenehm, dickhäutig. Blätter rund, dreilappig, langstielig, unten etwas wollig.

1. Grüner Franken. (Grün Fränkisch).

Grün Frántsch; am Niederrhein und im Rheingau bei Rüdesheim.
Weis Fränkisch; in der Gegend von Würzburg.
Frántsch; am obern Haardtgebirg, aber nur selten.
Weißedel? am Bodensee.

Grün Fränkische; in Franken und Sachsen. Sprenger I. p. 326.
Freinsch. Breuchel p. 139.
Weiße kleine Fränkische. Fischer p. 6.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas laufend, rothbraun, gefurcht, punktirt. Knoten $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll von einander. Blattstiel lang, dünn, kahl. Blätter rund, dreilappig, kurz eingeschnitten; oben hellgrün, glatt, eben; unten blaßgrün, etwas wollig; Lappen ziemlich gleich, kurz und stumpf. Traube locker, etwas ästig. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen dünn, kurz, warzig. Beeren ziemlich gleichgroß, oft fast rund, grün, großnarbig, punktirt, gräuduftig, saftig, etwas dickhäutig, zweikernig, süßschmeckend.

Der grüne Franken ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, fruchtbar, reift etwas spät, und gibt einen mittelmäßig guten, weißen Wein.

Er kann Bogreben vertragen. In Caub wendet man bei ihm die Cauber-, in Rüdesheim die Rheingauer- und an dem obern Haardtgebirg die Kammer-Erziehungsart an.

Bemerkung.

Es scheint, daß diese Traubenvarietät in älteren Zeiten häufiger als jetzt am Rhein gepflanzt worden ist, und daß man sie, weil sie keinen vorzüglichen Wein liefert, allmählig ausgehen ließ. Tragus kannte sie vor ungefähr 300 Jahren am Haardtgebirg, und erwähnt ihrer in seinem Kräuterbuch unter dem Namen grün Fränkisch.

XXXIIIte Familie. Bernhardstraube. (Bernard).

Traube groß, locker, zuweilen dicht, etwas ästig, langstielig. Beere länglich, zuweilen rund, hartfleischig, dickhäutig, säuerlich. Blätter etwas länglich, dreilappig; unten etwas borstig, kurzstielig.

Blaue Bernhardstraube.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz etwas laufend, gefurcht, punktirt, rothbraun. Knoten 3 Zoll von einander. Blattstiel 2½ Zoll lang, dick, grün, kahl. Blätter dreilappig, rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, etwas tiefeingeschnitten; oben dunkelgrün, eben, glänzend, unten blaßgrün, borstig. Traube locker, ästig, zuweilen dicht. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, dünn, warzig. Beere etwas lang, zuweilen rund, rothblau, narbig, punktirt, blauduftig, fleischig, säuerlich, zweikernig.

Der blaue Bernhardstraube reift spät und gehört wärmeren Climaten an. Er stammt aus Frankreich und steht in dem Traubensortimente des Herrn von Babo in Weinheim, wo er an Doppelrahmen erzogen wird, scheint aber für unsere Gegenden nicht geeignet zu seyn.

XXXIVte Familie. Hartheinisch.

Traube groß, dicht, meist einfach, oft etwas locker, kurzstielig. Beere länglich, hartfleischig, saftig, dickhäutig. Blätter dreilappig, kurz eingeschnitten, langstielig; oben glatt, blasig; unten rauh, filzig.

1. Weißer Hartheinisch.

Harthinschen; in der Gegend von Weisenburg.

Unterscheidet sich von dem weißen Orleans (Hartheinsch an der Haardt) durch etwas weicheres Fleisch und rauhere dunkelgrünere Blätter.

Rebstock ziemlich groß. Holz hellbraun, gefurcht, punktirt. Knoten 3 bis 4 Zoll von einander. Blattstiel lang. Blätter länglich, 6 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten; oben dunkelgrün, kahl, blasig; unten blaßgrün, rauh, borstig; Lappen kurz und ziemlich gleich. Traube dicht, einfach. Traubenstiel kurz. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beeren länglich, zuweilen rund, grün, großnarbig, aderig, grauduftig, fleischig, saftig, zweikernig, sehr süßschmeckend.

Der weiße Hartheinisch ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift etwas spät, ist fruchtbar und gibt einen weißen mittelmäßigen Wein.

Er wird in der Gegend von Weisenburg nach Breisgauer Erziehungsart gepflanzt.

Bemerkung.

Man verwechsle diese Varietät nicht mit den Orleans, mit denen er etwas Aehnlichkeit hat.

2. Rother Hartheinisch.

Rother Hartheinsch; bei Heidelberg.

Er unterscheidet sich von dem weißen Hartheinisch durch rothe und öfters kundere Beeren, welche ihm das Ansehen geben, als gehöre er zur Klasse I.

Er wird bei Heidelberg sehr selten und wo er vorkömmt, an Kammern erzogen.

Er ist ziemlich fruchtbar, dauerhaft in der Blüthe und scheint keinen übeln Wein zu geben.

3te Abtheilung.

XXXVte Familie. Kleinedel.

Traube klein, dicht, einfach, cylinderisch, hängend, langstielig. Beeren fleischig, aderig, dickhäutig, süßschmeckend. Blätter rund, fünflappig, tiefeingeschnitten, die Einschnitte ausgeweitet, etwas langstielig, etwas wollig.

Weißer Kleinedel.

Kleinedel; in der Ortenau.

Rebstock mittelmäßig groß. Holz kurz, braunroth, punktirt. Knoten 2 Zoll von einander. Blattstiel länglich, dünn. Blätter rund, 5 Zoll breit, 5 Zoll lang, fünflappig, tiefeingeschnitten, langzahnig; unten blaßgrün, etwas wollig; Lappen ungleich, nach der Basis verjüngt. Traube länglich, dicht, meist einfach. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, dünn, sehr warzig. Beeren ziemlich gleich, oft fast rund, grün, hell, aderig, kleinnarbig, punktirt, grauduftig, saftig, zweikernig, wohlschmeckend.

Der weise Kleinedel ist etwas empfindlich in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist ziemlich fruchtbar, und gibt einen guten weißen Wein.

Er kann Bogreben und Zapfen vertragen.

In der Ortenau wendet man bei ihm die Breisgauer-Erziehungsart an, welche ihm auch zuträglich zu seyn scheint.

Bemerkung.

Ich kenne diese Varietät in Hinsicht ihrer Güte zu wenig, um etwas ausführliches von ihr sagen zu können.

XXXVIte Familie. Hängling *).

Traube klein, dicht, lang, cylinderförmig, sehr langstielig, hängend. Beeren dickhäutig, hartfleischig, hell, aderig, angenehm süß. Blätter rund, dreilappig, oft fast ganz und meist nur wenig eingeschnitten, kurzstielig; unten wollig; Lappen kurz, ziemlich gleich.

1. Weißer Hängling.

Steintrauben; in der Ortenau.

Weißer Hängling. Sprenger I. p. 338. —
Weißer Zapfner, Zapfeter, Farment, oder Furmint tokaynum, in Ungarn. Heintl. p. 175. — Hörter III. p. 39. —

Rebstock ziemlich klein. Holz kurz, rothbraun, gestreift, punktirt. Knoten 2 Zoll erhaben, dunkler als das Holz. Blattstiel kurz, roth. Blätter rund, 5 Zoll lang, 5 Zoll breit, dreilappig, oft ganz, wenig eingeschnitten; unten wollig. Traube lang, etwas dicht, zuweilen oben ästig. Traubenstiel lang, dünn. Traubenstielchen kurz, dick, warzig. Beeren ungleich, grün, weißduftig, großnarbig, feinpunktirt, dickhäutig, saftig, zweikernig, süß, angenehm.

Der weiße Hängling reift mittelmäßig früh, ist etwas empfindlich in der Blüthe, bei guter Blüthezeit ziemlich fruchtbar, und gibt einen guten, weißen Wein.

Er verträgt Bogreben und wird in der Ortenau nach der Breisgauer-Erziehungsart gepflanzt.

2. Schwarzer Hängling.

Rother Hängling. Sprenger I. p. 337. —
Schwarzer Zapfner. Heintl p. 175. —

Unterscheidet sich von dem weißen Hängling durch schwarze Trauben.

---

*) Der Name Hängling von dem sehr langen Traubenstiel und der hängenden Traube.

Er ist ebenfalls wenig verbreitet, und ist mir ohne Namen aus dem Elsaß zugeschickt worden.

Behandlung und Schnitt, so wie bei dem weißen Hängling. Verdient in ökonomischer Beziehung keine große Beachtung.

XXXVIIte Familie. Clävner.*)

Trauben klein, sehr dicht, einfach, meist walzenförmig, auch rundlich. Traubenstiel kurz, dick. Fleisch sehr süß, angenehm, gewürzhaft. Haut etwas dick. Blattstiel lang. Blatt länglich, meist dreilappig, oft ganz und nur wenig eingeschnitten; oben eben, glatt; unten blaßgrün, nur etwas wollig.

Kalb p. 69. —

1. Rother Clävner. (Ruländer**)

Kleiner Traminer; im Rheingau.
Ruland, Rullander; am Hagrdtgebirg.
Rollander, Rohländer, Rulander; Bergstraße.

---

*) Der Name Clävner, von Chiavenna oder Cläven in Ober-Italien.

**) Rulander, von einem Kaufmann in Speier, der sich Ruland nannte. Dieser kaufte, nach der französischen Verheerung der Pfalz, eine Brandstätte mit einem Garten, worin einer der damaligen Reichskammer-Gerichts-Assessoren viele Weinstöcke, die er aus Frankreich, und namentlich aus Champagne hatte kommen lassen, gepflanzt hatte. Er ließ den Garten von allem Schutte reinigen, fand diesen Weinstock unbeschädigt, pflegte ihn ordentlich und hatte das Vergnügen davon reichliche Erndte zu erhalten. Im Herbst drückte er, (so erzählt Sprenger 3r Bd. pag. 68.) die Trauben in ein Fäßchen, stopfte das Spundloch leicht mit Rebblättern zu, und brachte es in das noch stehende Kellergewölbe seiner erkauften Brandstätte, vergaß aber den ganzen Winter darnach zu sehen. Als er im folgenden Frühjahr im Garten war, und von einigen Freunden, die ihn an einem warmen Tage besuchten, wegen eines erfrischenden Trunkes geneckt wurde, so fiel ihm sein Fäßchen im Keller ein. Er holte ein Schoppenglas voll Flüssigkeit heraus, diese trank der erste seiner Gäste ganz rein aus, die übrigen folgten ihm, und alle Männer und Weiber gingen berauscht nach Hause. Diese Geschichte erregte Aufsehen, die angesehensten Männer der Stadt versuchten und rühmten diesen Wein ganz vorrefflich und nannten ihn Vinum Bonum (guter Wein). Nun suchte man überall Reben davon, und Ruland verkaufte zuletzt eine Fingerslange für einen Thaler. In der Nähe von Speier finden sich heute noch ganze Weinberge von dieser Traube.

Der Stock, von dessen Reben alle Rulander am Rhein und Würtenberg abstammen, stand im ersten Viertel des vorigen Jahrhunderts noch.

Villboner *); Gegend von Bruchsal und Wisloch.
Rother Clävner, und rother Druſen; Ortenau.
Clävner, Speyerer, Grauklevner; Breisgau.
Grau-Clävner, ſ. Kalbe p. 70., Malvaſier; Oberelſaß.
Graukläber; Gegend von Strasburg.
Ruländer; Weiſenburg.
Rauländer; bei Bühl ohnweit Baden.
Champagner, Burgunder; Main.
Auvergnat; Frankreich im Departement de la Meurthe.
Speyermer rother Druſen, Drustraube; Ortenau und Breisgau.

Gris commun, Ruländer, Schieler Auvernas, Auvernas von Tours. Sprenger I. p. 306. — III. 3. IV. V. u. 334. — Fiſcher p. 5. — Ritter p. 12. — Sickler p. 67.
Vinum bonum, Villbonerſtock. Sprenger III. p. 67. — Sickler p. 67. —
Rulländer; Breuchel p. 131.
Ruhländer Traube. Chriſt Weinb. p. 27. —

Pflanze mittelmäßig. Holz, dünn, ſchlank, hellbraun, gefurcht, feinpunktirt. Knoten dunkler als das Holz, $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll von einander. Augen ſtark hervorſtehend. Trauben dicht, oval, einfach, ſelten äſtig, 3 bis 4 Zoll lang. Traubenſtiel kurz, dick, roth, mit einem Gelenke. Traubenſtielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, mit ſtarken erhabenen braunen Warzen. Beere länglich, zuweilen faſt rund, roth ins bräunliche, kaum bemerkbar punktirt, mit einer erhabenen Narbe, überzogen mit einem ins bräunliche ſchillernden Duft; Fleiſch ſehr ſaftig; äußerſt angenehm und ſüß; Kerne meiſt zwei. Blatt rund, 5 Zoll breit, $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, dreilappig; oben glatt und eben, dunkelgrün; unten blaßgrün, etwas wollig, mit einer gelblichen Hauptrippe; Mittellappen ſehr breit, ſpitz, an der Baſis 2 bis 3 Zoll breit; Seitenlappen groß, ſchief, ſtumpf, oft zweitheilig. Blattſtiel 3 bis 4 Zoll lang, dick, glatt und röthlich.

---

*) Villboner, von Vinum bonum (ſ. oben die 2te Note). Dieſer Namen findet ſich noch in dem ganzen ehemaligen Fürſtenthume Bruchſal, das zu Speier gehörte.

Der rothe Clävner ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift früh, ist fruchtbar, und gibt einen köstlichen, weißen Wein.

Er kann Bogreben und Zapfen vertragen; im Rheingau wendet man die Rheingauer-, am Haardtgebirg die niedere Rahmen-, an der Bergstraße die Kammer-, Lauben-, Rahmen- und Spalier-, in Würtemberg die Würtemberger-, in der Ortenau, im Kraichgau und im Breisgau, die Breisgauer-Erziehungsart an.

1te Bemerkung.

Der rothe Clävner ist unter die vorzüglichsten Rebgattungen zu zählen. Er steht dem Traminer etwas nahe, welcher aber einen gewürzreicheren Geschmack und wolligere Blätter hat, und verdient allgemeine Anpflanzung.

2te Bemerkung.

Mit Rießling gemengt, gibt er einen köstlichen, haltbaren Wein.

3te Bemerkung.

In der Champagne mengt man ihn mit dem schwarzen Klävner, und erzielt davon den köstlichsten Champagner Wein.

4te Bemerkung.

Diese Traubenart eignet sich wegen ihrer frühen Reife in geringe Lagen, und verdient dort den ersten Rang.

5te Bemerkung.

Man findet zuweilen Stöcke, die einzelne ganz schwarzblaue, dem schwarzen Clävner ähnliche Trauben haben, oft auch nur einzelne schwarze Beeren an einer rothen Traube; ein hinlänglicher Beweis, daß diese Varietäten zu einer Familie gehören.

5te Bemerkung.

Wenn die Stöcke ohngefähr 20 Jahre alt werden, so sollen sie an Fruchtbarkeit nachlassen; diese Behauptung gilt jedoch nicht im Allgemeinen, denn ich kenne Stöcke, die älter sind, und dennoch, wenn sie im Dünger gut erhalter werden, reichlich tragen.

2. Schwarzer Clävner. (Burgunder).

Rother; an der Mosel.
Klebroth; im Rheingau, namentlich in Asmannshausen und Niederingelheim.
Champagner; am Niederrhein.
Frühschwarzer, Möhrchen *), Späte Möhrchen, am Haardtgebirg und Gegend von Worms.
Burgunder, blauer Burgunder, schwarzer Burgunder, schwarzer Riesling; an der Bergstraße und bei Bonndorf im Klettgau.
Kleffner; Kraichgau.
Rother Tokayer, Klein- oder Spätrothe, rother Rischling; Rother, rother Tokayer? Arbst; Ortenau.
Blauer Burgunder, blauer Rischling; im Breisgau.
Thalrother; im Oberelsaß und am Kaiserstuhl im Breisgau.
Rother Burgunder, Süßedel; Gegend von Straßburg.
Schwarz Clävner; am Neckar.
Schillerschwarz? Rother Rüßling; am Main.
Morillon noir ordinaire; Frankreich Departement de la Meurthe.
Pinau; in Burgund.
Auvernas, in Orleans.

Morillon noir. Du Hamel, S. la vigne I. p. 84.
Bourgignon noir, Formentin noir, Derice noir, Tresseau. Sprenger III. p. 56. Nro. 1. — et Sickler p. 73. —
Clävner, Noirien, Pinaut. Sprenger III. p. 58. 2. —
Klävner, Klebroth, Burgundertrauben rothe, Bourguignon, Burgunder, Tresseau, Formentin, Auvernas noir, Morillon noir. Sprenger I. p. 306. — p. 311 — 313.
Auvernas. Schwarze Morillon. Black Morillon. Müllers Gartenler. IV. p 644. Nro. 7. —
Möhrger, Große Frühschwarze. Breuchel p. 122.
Auvernas noir rouge. Morillon noir? ou Pinau. Sommer p. 10. —

---

*) Möhrchen, sehr wahrscheinlich von der Benennung Morillon.

Fränkische, the black Morillon, Morillon noir ordinaire, Pineau, Auvernas, Schwarzer Burgunder, Augstcläuner, Noirien, Christ Weinb. p. 20 — 28 und 29. —

Rothfränkisch, Süßroth, Schwarzer Clävner. Walther Tab. b. c. et h. nach Frege p. 37. und 85. —

Kleberoth, Schwarzer Clävner. Sickler p. 51. —

Blauer schwarzer Tokaier, früher ungrischer blauer Wein? Blauer oder schwarzer Burgunder, Clävner. Christ Pom. I. p. 339. 340 und 341. —

Rebstock mittelmäßig. Holz etwas auslaufend, schlank, dünn, rothbraun, gefurcht, punktirt. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, 3 bis 4 Zoll von einander. Blatt länglich, 4½ Zoll breit, 5½ Zoll lang, meist dreilappig, auch ganz, ungleich gezahnt, im Herbst roth werdend; oben dunkelgrün, glatt, eben; unten hellgrün, netzartig, glatt, mit etwas ablößbarer Wolle, zumal in den Winkeln der Rippen; Mittellappen zugespitzt, bald stumpf, fast rautenförmig, an der Basis bald breit, bald schmal, je nachdem die Einschnitte kurz oder tief sind; Seitenlappen oft zweitheilig, lang, zugespitzt. Blattstiel 3 — 4 Zoll lang, dünn, glatt und dunkelroth. Traube dicht, häufig ästig, oft cylinderisch, bei ungünstiger Blüthezeit locker. Traubenstiel kurz, dick, rothbraun, holzig. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig. Beere länglich, einzelnstehende oft rund, dunkelblau, ohne alle Bezeichnung und nur eine hohe weißliche Narbe, und einen bläulichen Duft, dünnhäutig, sehr süß und angenehm schmeckend. Fleisch dunkel karmoisinroth. Kern meist zwei, groß und weiß.

Er unterscheidet sich vom blauen Sylvaner durch längliche Beeren und längliche dunklere Blätter.

Der schwarze Clävner ist etwas empfindlich in der Blüthe, ist früh tragbar, reift früh und gibt den besten, rothen Wein.

Er kann Bogreben auch Zapfen vertragen; an der Mosel wendet man die Mosler-, im Rheingau die Rheingauer-, am Haardtgebirg die niedere Rahmen-, an der Bergstraße die Kammier-, auch Breisgauer-, im Kraichgau, Ortenau und Breisgau die Breisgauer-Erziehungsart bei ihm an.

Der schwarze Clävner gehört unter eine der ältesten und vorzüglichsten in Teutschland allgemein verbreiteten Traubenarten; er liefert den köstlichsten rothen Wein, und ist als der

König der rothen Traubenarten anzunehmen. Der berühmte rothe Asmannshäuser, Ingelheimer, Kallstatter, Lützelsachsenheimer, Zeller, Ortenberger bei Offenburg, Affenthaler, Weinheimer, und gemengt mit schwarzem Räuschling der Gimmeldinger werden von ihm gewonnen. Auch bei Neuchatel kommt er häufig vor.

1te Bemerkung.

Wenn er alt wird, verliert er an seiner Fruchtbarkeit; dieses ist der Fall an einigen Orten der Bergstraße und die Wingerter legen ihm dort den Namen schwarzer Rießling bei, und behaupten, der Wein von ihm wäre besser, als der vom schwarzen Clävner, was übrigens begreiflich ist, weil die Trauben durch Veralterung der Rebe lockerer und magerer sind.

2te Bemerkung.

In der Nähe von Wäldern oder auch einzeln in Weinbergen, soll man ihn niemals anpflanzen, weil ihn die Vögel vor allen andern Traubenarten heimsuchen.

3te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät geht unter einer Menge von Namen, häufig aber werden andere Sorten mit ihr verwechselt.

4te Bemerkung.

Wer guten rothen Wein erziehen will, selbst wenn der Weinberg auch nicht die günstigste Lage hat, der pflanze diese Sorte ganz rein an; obgleich der Ertrag nicht so groß ist, so kann man aber, wegen seiner frühen Reife auch in nassen rauhen Sommern auf trinkbaren Wein zählen.

5te Bemerkung.

Die Häute der Beeren sind außerordentlich farbehaltig und geben dem Wein, wenn er einige Zeit über Tröster stehen bleibt, dunkle Farbe und Haltbarkeit.

3. Früher schwarzer Burgunder. (Jakobstraube).

Champagner, Möhrchen, Frühe Möchen, am Haardgebirge. Frühtrauben, Früher Burgunder; an der Bergstraße.

Früher Jakobstrauben, Augstrauben; im Breisgau.
St. Jakobstrauben; im Elsaß.
Ranczl; in Böhmen.
Morillon hâtif; in Frankreich.
The Juli Grape; in England.
Jakobitrauben; in Oestreich.

Raisin precoce, Morillon hâtif. Du Hamel sur la Vigne I. p. 83.
Juliustraube, the July Grape, Vigne hâtive, Sprenger I. p. 340. — Müller Gartenlex. IV. p. 643. — Christ Weinb. p. 19. —
Champagner. Breuchel p. 122. —
Morillon hatif. Raisin précoce. Raisin de la Madeleine, Frühe Morillon, Frühe Traube, Magdalenentraube. Du Hamel. Uebersetzung von Oelhafen. — A. Helbing p. 363. nach Römer und Schultz V. p. 312. —
St. Jakobstraube. Ortlieb p. 39. —
Precoce, Jakobstraube. Sommer p. 12. Nro. 8. — Christ Weinbau p. 29. —
Burgunder, schwarzer Burgunder, Frühe schwarze Traube. Suckow II. Thl. I. Bd. p. 126. —
Vitis praecox. Christ Weinb. p. 19.
Mörlein, Augstschwarze, Kleiner süßer Burgunder, Kleiner Clävner, Zeitlich Blaues. Sickler p. 55. und Heintl p. 176., scheint mit dem schwarzen Clävner vermengt zu seyn.
Frühzeitige. Hiltenbrand p. 24.
Kleine Schwarze, Kleiner Clävner, Jakobitraube, Jakobi Weinbeere.

Er unterscheidet sich vom schwarzen Clävner, durch frühere Reife, kleinere, lockerere Trauben, mit harten, dickhäutigen Beeren. Ist durchaus ein schlechter Weintrauben und wird nur wegen der frühen Reife in Gärten erzogen.

Erziehungsart und Schnitt ist gleich dem vorigen, vorzüglich erzieht man ihn gerne an sehr warmen Mauern oder Häusern, auch als Bäumchen in Töpfen oder kleinen Kübeln.

Als Tafeltraube hat er nur Vorzug wegen seiner frühen Reife, die häufig im Juli schon statt findet; außerdem sind die Beeren klein und das Fleisch sehr hart und säuerlich.

1te Bemerkung.

Er verlangt durchgängig sehr warme Mauern, sonst schüttelt er sich in der Blüthe, und wird auch nicht so früh reif.

In manchen Gegenden überzieht man mit ihm die Backöfen und Dächer, oder zieht ihn auch hinter Fenstern, wo er besonders früh reift. An der Bergstraße in Handschuchsheim sucht man ihn besonders zur frühen Reife zu bringen, weil er auf den Märkten sehr gesucht und gut bezahlt wird.

2te Bemerkung.

Diese Traubenvarietät ist bei den meisten Autoren mit dem schwarzen Clävner und der Müllerrebe unter einander geworfen.

3te Bemerkung.

Daß von ihr, wie manche behaupten, auch Burgunderwein gemacht würde, möchte wohl unrichtig seyn, indem er gar wenig und nur geringen Saft hat.

XXXVIIIte Familie. Traminer *).

Traube klein, dicht, ästig, zuweilen locker, kurzstielig. Beeren dickhäutig, saftig, sehr süß und wohlschmeckend. Blatt dreilappig, rund, kurz eingeschnitten, kurzstielig, eben; unten wollig.

1. Rother Traminer. Tab. I. Fig. 6.

Rother Riesling; bei Oppenheim.

Traminer kleiner, Gewürztraminer; im Rheingau, aber äußerst selten und nur an einigen Orten gekannt. In der Regel heißt man dort den rothen Vältliner, Traminer.

Traminer; in der Gegend von Werthheim am Main, an der Bergstraße, im Breisgau und bei Boundorf im Klettgau.

---

*) Der Name Traminer, von Tramin einem Dorfe an der Etsch in Tirol.

Braunes, Rothwiener; in der Gegend von Würzburg.
Rother Traminer, Rothfranken, Rothfränkisch; in der Gegend von Neckarsulm.
Gewürztraminer, Tramenner, Dreimänner, am Haardtgebirg.
Rother Clävner; in der Ortenau.
Speyerer, Roländer, Bajonner, Rothklevner; in einigen Orten im Breisgau; sind aber Verwechslungen mit dem rothen Clävner, der viele Aehnlichkeit hat.
Rothklävner, Rothedel, rother Traminer; im Oberelsas.
Rothkläber, Rothclävner; in der Gegend von Strasburg.
Kläbinger; bei Bühl ohnweit Baden.

Fromenteau. Du Hamel I. p. 87.
Wachenheimer Traminer. Breuchel p. 128.
Gris rougé, rother Traminer. Sommer p. 14.
Rothweiner Traminer. Fischer p. 4.
Rother Muskateller, Fleischweiner, Fränkischentraub, Helvola, Variana, Varia, Gris rouge. Christ Weinb. p. 19.
Hier scheinen Namenverwechslungen zu seyn und Herr Christ scheint überhaupt diese Varietät nicht ordentlich gekannt zu haben, denn in seiner Pomologie erscheint sie unter ganz andern Namen.
Rothfränkischer, Traminer. Kalb p. 68.
Schieltraminer, Fleischweiner. Formentin rouge. Hickler I. p. 70.
Gris rouge, Graurother. Christ Pomol. II. p. 344.
Traminer, Marziminer. Hörter I. p. 65.
Brauner, Kleinbrauner, Klebroth; in Franken und Sachsen. Sprenger I. p. 312.
Fleischweiner, aus Tirol, Gris rouge, rother Traminer, Fränkischentraub. Sprenger I. p. 325.
Dreipfenningholz, Dreimänner, Traminer, Rother Fleischweiner, Gris rouge. Sprenger III. p. 70.

Rebstock klein, zwergig. Holz kurz, dünn, dunkelrothbraun, punktirt. Knoten 2 Zoll von einander, erhaben. Blattstiel kurz, dünn, röthlich. Blätter rund, 4 Zoll lang, 4 Zoll breit, dreilappig, kurz eingeschnitten, oft ganz; oben dunkelgrün, glänzend, ein wenig wollig; unten grünlich wollig. Traube sehr breit, ästig. Traubenstiel kurz, dick.

Traubenstielchen kurz, dünn, warzig. Beeren länglich, zuweilen fast rund, grauroth, narbig, aderig, fleischig, dickhäutig, delikat und süßschmeckend, zweikernig.

Der rothe Traminer ist etwas empfindlich in der Blüthe, mittelmäßig fruchtbar, reift mittelmäßig früh, und gibt einen der köstlichsten weißen Weine, der etwas wenig röthlich aussieht.

Er will größtentheils auf Bogreben geschnitten werden; er kömmt jedoch unter vielerlei Erziehungsarten vor, so z. B. wendet man bei ihm im Rheingau die Rheingauer-, am Main die Werthheimer-, an der Bergstraße die Kammer-, am Neckar die Würtemberger-, am Haardtgebirg die einfachen Rahmen- und Kammer-, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau und im Elsaß die Breisgauer-Erziehungsart an. Die einfache Rahmenerziehungsart mit Bogreben scheint übrigens am geeignetsten für ihn zu seyn.

1te Bemerkung.

Der rothe Traminer ist am häufigsten am Haardtgebirg, in der Gegend bei Wachenheim, Forst- und Deidesheim verbreitet; er hat dort seinen eigenthümlichen Sitz, und wahrscheinlich ist er von Tramin in Tirol zuerst dort eingewandert.

Tragus erwähnt schon vor 300 Jahren eines Traminers am Haardtgebirge, der auch bei Tramin und Etsa in Tirol vorkäme.

2te Bemerkung.

Der rothe Traminer gibt nicht sehr vielen aber einen sehr kostbaren, süßen, gewürzhaften Wein, welcher jedoch, wenn er lange auf dem Lager liegt, etwas abnehmen soll. Zu Deidesheim, Ruppertsberg und Forst am Haardtgebirg, wachsen die vortrefflichsten Traminer Weine, wovon das Stück oft mit 12 bis 1500 fl. bezahlt wird. Gemengt mit Rießling gibt er einen köstlichen Wein.

3te Bemerkung.

Der Traminer will gut im Dünger erhalten seyn, sonst altert er bald und treibt schwaches Holz. Hohe Erziehungsarten hält er nicht lange aus, es sey dann, daß der Boden sehr fruchtbar wäre.

4te Bemerkung.

Naſſe, kalte Böden kann der Traminer nicht vertragen.

5te Bemerkung.

Der rothe Traminer artet ſehr gerne aus, das heißt, der Stock wird unfruchtbarer, die Traube lockerer und die Beeren weiß.

Mehrere wollen den auf dieſe Art entſtandenen weißen Traminer dieſes für eine beſondere Varietät halten, allein es iſt unrichtig. Am Haardtgebirg kann man ſehr genau ſehen, daß wenn ganze Weinberge mit reinen rothen Traminern angeſetzt worden ſind, nach Verlauf von 8 — 10 Jahren, auch ſpäter, ſich weiße Traminer zeigen, wovon manche auch halbrothe und oft einzelne rothe Trauben tragen. Nimmt man Setzreben von dieſer Spielart, ſo bleiben die Trauben davon meiſtens weiß, und die Stöcke ebenfalls unfruchtbar.

Dieſe Spielart unterſcheidet der Winzerter ganz genau. Sie gibt beſſern Wein als der rothe Traminer, die Urſache hievon iſt jedoch leicht begreiflich; weil der Stock nur wenige magere Trauben hat, die, nach der allgemeinen Erfahrung, daß veralterte Stöcke weniger, aber immer beſſern Wein geben, ebenfalls wenig aber ſehr guten Wein bringen.

Man verwechsle hiemit nicht die nachſtehende Varietät, die wirklich conſtant iſt, und ihre volle Fruchtbarkeit hat.

2. Weißer Traminer.

Grünedel?; im Elſas.
Schleitheimer?; am Bodenſee.

Formentin blanc, weißer Traminer. Sprenger I. p. 326.
Trummerer, Dreymänner, Dreyſtemmingholz, Gänsfuß. Formentin blanc. Sickler I. p. 32.

Der weiße Traminer unterſcheidet ſich von dem rothen Traminer durch grünlich weiße Beeren, welche mit einem grauen Dufte überzogen ſind.

Er ist dauerhaft in der Blüthe, reift mit dem rothen Traminer, ist ziemlich fruchtbar, und soll einen guten weißen Wein geben.

Erziehungsart und Schnitt, wie bei dem rothen Traminer.

In den untern und mittlern Rheingegenden kennt man den weißen Traminer nicht, und ist nur in einzelnen Rebsortimenten zu finden. Er stammt aus Frankreich und scheint fruchtbarer zu seyn, als der rothe, ob aber der Wein ihm gleich kommt, kann ich aus Mangel an Erfahrung nicht angeben.

3. Rother Sandtraminer.

Sandtraminer; bei Edenkoben am obern Haardtgebirg.
Tokayer; Rother Clävner?; im Breisgau.
Grauedel, Grauer Tokayer; im Elsas.

Alter Traminer. Breuchel p. 131.
Grauer Tokayer. Christ Pom. p. 340.

Der rothe Sandtraminer unterscheidet sich von dem rothen Traminer, durch längere einfachere Trauben, die mehr die Form vom rothen Clävner haben, durch etwas höhere Farbe und durch größere Fruchtbarkeit.

Er ist dauerhaft in der Blüthe, reift mittelmäßig früh, ist fruchtbar und gibt einen köstlichen Wein, welcher dem vom rothen Traminer gleich ist.

Er verträgt Bogreben, wie der rothe Traminer. In Edenkoben wird er sogar an Kammern erzogen, welches aber in andern minder fruchtbaren Gegenden nicht rathsam seyn möchte. Er verlangt durchaus guten Boden, wo er dann guten Wein in Menge liefert.

Merkwürdig ist, daß diese vorzügliche Traubenvarietät nur über einen kurzen District am obern Haardtgebirg, namentlich bei Rhodt, Edesheim und Edenkoben verbreitet ist. Herr Breuchel hat sie vor 44 Jahren schon unter dem Namen Alter Traminer beschrieben, und gibt an, daß er bei Neustadt, Musbach, Haardt u. s. w. nicht sehr reichlich trage, weßhalben man ihn abgehen lasse, nur bei Rhodt und Edenkoben

baue man ihn stark, und er sey dort sehr fruchtbar, welches von dem dort befindlichen schweren Boden herrühre. Diese Angabe scheint sehr gegründet zu seyn, der Boden in Edenkoben und Rhodt ist äußerst fruchtbar und ergiebig, und der Sandtraminer ist dort heute noch sehr häufig und im fruchtbaren Zustande, während dem er bei Neustadt, wo der Boden etwas leichter wird, ganz fehlt.

Es geht also daraus hervor, daß diese Varietät einen vorzüglich guten Boden haben will.

Herr Völker, Gastwirth zum Schaaf in Edekoven, ein sehr gefälliger Mann und guter Gastgeber, hat mehrere Anlagen von dem Sandtraminer, und wird vielleicht, wenn man sich an ihn wendet, Setzlinge von dieser Traubensorte abgeben.

IIIte Ordnung.

1te Abtheilung.

XXXIXte Familie. Spitzwälscher.

Traube groß, locker, ästig, bisweilen einfach, langstielig, sehr spät reifend. Beeren sehr lang, zugespitzt, aderig, fleischig, dickhäutig, meist säuerlich und nur im reifen Zustande süß. Blätter drei- und fünflappig, filzig, langstielig.

1. Weißer Spitzwälscher.

Pinquant Paul. Pisutelli (in Italien). Du Hamel I. p. 87.

Pinquant Paul, Bec d'oiseaux. Sprenger I. p. 359.

Pinquant Paul, Vogelschnabel. Salzmann p. 168.

Hat sehr viel Verwandtschaft mit Regnon de Coq von Salzmann p. 168., Bumasti longissima bei Clemente de Roxas p. 333. oder Cornichon blanc von Rozier X. p. 183. Tab. XXVI., unterscheidet sich aber durch spitzere und etwas längere Beeren.

Rebstock groß. Rebholz laufend, stark. Knoten 4—5 Zoll von einander, erhaben. Blattstiel 4 Zoll lang, grün und röthlich. Blätter häufiger drei- als fünflappig; oben etwas uneben, hellgrün, filzig. Traube sehr lang, ästig, oft etwas einfach, meist locker. Traubenstiel lang, dick. Traubenstielchen lang, grün, warzig. Beeren ziemlich gleich, sehr lang, an beiden Enden zugespitzt, grün, großnarbig, grauduftig, dickhäutig, fleischig, dreikernig, nur im reifen Zustande süßschmeckend.

Der weiße Spitzwälscher ist empfindlich in der Blüthe, reift sehr spät, liefert bei guter Blüthezeit große Trauben, welche aber nur in sehr guten Weinjahren genießbar sind.

Es ist eine unbedeutende Varietät, welche häufig unter dem Namen Bisutelli und Bizutelli? in Italien, bei uns aber nur selten am Spalier erzogen wird, und keinen Werth hat.

2. Blauer Spitzwälscher.

Unterscheidet sich von der Weißen durch blaue, mehr ästige große Trauben; ist ebenfalls sehr spät reifend, und verdient in unserem Klima keine Beachtung.

XLte Familie. Marokkaner.

Traube groß, locker, ästig, zuweilen etwas dicht, langstielig. Beere lang, groß, dickhäutig, fleischig, meist säuerlich, stark filzig, langstielig.

1. Blauer Marokkaner. Tab. I. Fig. 7.

Marokkaner; in Zwingenberg am Neckar.
Großer Marokkaner; in dem Garten Sr. Hoheit des Herrn Markgrafen von Baden zu Karlsruhe.

Blauer Augster? Sprenger I. p. 302.
Blaue Gaißdutte. Sprenger I. p. 329.

Vitis acino maximo, cordiforme violaceo. Raisin de Maroc, Raisin d'Afrique, Maroquin, Barbarou. Rozier X. p. 183.

Maroquin, Barbarou. Uva Pane (und Naagel)? Salzmann p. 169.

Groſer blauer Boromeo? Chriſt Pomol. p. 355.

Blaue oder ſchwarze Gaißdütte. Veranice (in Böhmen). Lämmerſchweif. Uva humastos nigra? Heinl. p. 172.

Rebſtock groß, baumartig. Rebholz auslaufend, dick, ſtark, gelblichbraun, punktirt, gefurcht. Knoten erhaben, 3—4 Zoll von einander. Blattſtiel 5—6 Zoll lang, dick. Blätter fünflappig, mit ungleichen kurzen Einſchnitten; oben eben, kahl, dunkelgrün; unten ſtark filzig; Lappen ſehr groß, und meiſt gleich. Traube äſtig, locker, 8 bis 10 Zoll lang. Traubenſtiel lang, punktirt, dick. Traubenſtielchen lang, dünn, grün, warzig. Beeren lang, oval, faſt 1 Zoll lang, dunkelblau, großnarbig, blaubuftig, fleiſchig, drei- bis vierkernig, im ganz reifen Zuſtande wohlſchmeckend.

Der blaue Marokkaner iſt empfindlich in der Blüthe, reift ſpät, iſt bei guter Witterung in der Blüthezeit fruchtbar, und im ganz reifen Zuſtande eine gute Tafeltraube, verdient aber wegen ſeiner ſpäten Reife und empfindlichen Blüthe, nur einzeln in Gärten an warmen Mauern angezogen zu werden.

Er verträgt Bogreben und eignet ſich zu hohen Spalieren, an ſonnereichen Mauern.

Bemerkung.

Herr Sprenger ſcheint dieſe Traubenvarietät unter mehreren Namen aufgeführt zu haben. Auch bei andern Autoren ſind wahrſcheinlich verſchiedene Namen und überhaupt keine genügende Beſchreibungen. Herr Salzmann gibt runde Beeren an, was wohl ein Verſehen ſeyn mag, denn öfters findet man rundliche Beeren, aber in der Regel ſind ſie lang.

Wenn aber die Angabe Salzmanns richtig iſt, ſo beſchreibt er eine andere Trauben-Varietät unter obigem Namen.

2. Rother Marokkaner.

Diese Traubenvarietät steht in dem Garten des Herrn Geheimen-Kirchenraths Schwarz dahier, durch dessen Güte ich dieselbe erhielt.

Aschfarbige türkische Zibebe? Sprenger I. p. 317.

Er unterscheidet sich von dem blauen Marokkaner durch dichtere Trauben, wolligere Blätter, etwas kleine lange, zuweilen auch rundliche, rothgefärbte, auch rothgestreifte Beeren.

Er ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, ziemlich fruchtbar, reift spät, und verdient nicht mehr Beachtung, wie der schwarze Marokkaner.

Der Bogrebenschnitt, so wie die Erziehung an hohen Spalieren, an warmen Mauern, ist ihm am zuträglichsten.

Hiervon gibt es eine Spielart, mit etwas kleineren Trauben und Beeren, die in den Weinbergen von Wißloch unter dem Namen Rohrtrauben, aber nur selten vorkommt.

Sie ist ebenfalls schlecht, und wird dort allgemein ausgerottet.

3. Weißer Marokkaner.

Quetschentrauben; in der Gegend von Heidelberg.
Malagatraube, weißer Portugieser; in mehreren Traubensortimenten unseres Landes.

Weiße Galißdutte. Sommer I. p. 329.
Weiße Cibebe, Cicebo bianco. Sprenger p. 16.
Portugieser, portugiesische Fleischtraube, weiße Assyrische. Christ Pomol. p. 353.

Er unterscheidet sich von dem blauen Marokkaner bloß durch weißgelbe Beeren, und weniger filzige Blätter.

Schnitt, Behandlungsart, Reife und Qualität dieselben, wie beim blauen Marokkaner.

XLte Familie. Damascener.

Traube groß, locker, äſtig, langſtielig. Beere lang, groß, fleiſchig, ſaftig, großnarbig, im vollkommen reifen Zuſtande ſüß und wohlſchmeckend. Blätter weiß, dreilappig, rund, tief und ſcharfzahnig, breiteingeſchnitten, kurzſtielig, etwas wollig oder filzig, oft faſt kahl.

1. Blauer Damascener.

Uva damascaena, Damascenertraube, damaszeniſche Zibebe. Tabernaemont. p. 1287 et 1288.

Damascenertraube, Vitis damascena. Sprenger I. p. 322.

Damascene rouge. Salzmann p. 163.

Damas gros, große Damascener, in den Traubenſortimenten unſeres Landes.

Unterſcheidet ſich vom blauen Marokkaner durch kürzere Blattſtiele, etwas kleinere, mehr kahle Blätter, frühere Reife, und etwas ſchwacheres Holz.

Rebſtock ziemlich groß. Rebholz etwas laufend, hellbraun, gefurcht. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, 4 Zoll von einander. Blattſtiel kurz, roth. Blätter meiſt dreilappig, häufig kurz eingeſchnitten, ſcharfzahnig; oben dunkelgrün, eben, kahl; unten etwas wollig; Mittellappen herzförmig, zugeſpitzt, an der Baſis breit; Seitenlappen ſchief, groß, zugeſpitzt, zweitheilig. Traube groß, locker, äſtig. Traubenſtiel lang. Traubenſtielchen kurz, dünn, lang?. Beeren groß, lang, blau, großnarbig, blauduftig, zartfleiſchig, ſaftig, zweikernig, ſüß und angenehm ſchmeckend.

Der blaue Damascener iſt empfindlich in der Blüthe, reift etwas ſpät, iſt ziemlich fruchtbar und giebt, an warmen Mauern erzogen, wohlſchmeckende Trauben.

Er verlangt Bögen und eignet ſich als Spaliertraube an warme, geſchützte Mauern, keineswegs aber in Weinberge.

2. Weißer früher Damascener.

Malvasia Nro. 1. Sprenger p. 346.

Weißer Griechiſcher Sommer p. 16. — Sprenger? p. 332.

Unterſcheidet ſich von vorhergehendem durch weißgelbe Beeren, kahlere Blätter und frühere Reife.

Rebstock ziemlich groß. Rebholz laufend, hellbraun, gestreift, punktirt. Knoten erhaben, 2—3 Zoll von einander. Blattstiel länglich, kahl. Blätter meist fünflappig, tief eingeschnitten, scharfzahnig; unten ganz kahl, blaßgrün; oben hellgrün, eben, kahl; Mittellappen herzförmig, breit, zugespitzt, unten schmal; Seitenlappen ziemlich gleich, schief, zugespießt. Traube sehr ästig, locker, oben breit. Traubenstiel länglich, grün, warzig, dick. Traubenstielchen kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig. Beeren länglich, fast so groß wie eine gelbe lange Mirabelle, gelblichweiß, großnarbig, fein punktirt, weißduftig, zartfleischig, saftig, zweikernig, sehr angenehm und süß schmeckend.

Der weiße Damascener ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift ziemlich früh, ist fruchtbar, und liefert eine schöne delikate Tafeltraube.

Er kann Bogreben vertragen, und gehört an Spaliere, an warme geschützte Mauern.

3. Weißer später Damascener.

Mutter mit den Kindern *).

Diese Traubenvarietät unterscheidet sich von dem weißen frühen Damascener durch größere, mit vielen Nebenästen versehene Trauben, welche etwas später reifen, und durch ziemlich starkfilzige Blätter.

Sie ist dauerhaft in der Blüthe, reift etwas spät, ist fruchtbar, und giebt viele angenehme Tafeltrauben.

Der Schnitt und die Behandlungsart, dieselben wie bei dem frühen Damascener.

Bemerkung.

Diese und die vorhergehende Traubenvarietät befinden sich in dem Traubensortimente des Herrn von Babo in Weinheim.

XLIIte Familie. Zibebenmuskateller.

Traube groß, locker, ästig, langstielig. Beeren groß, lang, dickhäutig, fleischig, mit starkem Muskatgeschmack. Blätter fünflappig, fast kahl, langstielig.

*) Dieser Name kommt von den vielen Seitenästen, welche diese Traube hat.

4. Weißer Zibebenmuskateller.

Zibebenmuskateller, in mehreren Traubensortimenten. Steht im Karlsruher botanischen Garten, und in dem Garten Sr. Hoheit des Herrn Markgrafen von Baden, zu Zwingenberg am Neckar, woher ich ihn durch die Gefälligkeit des Herrn Hofgärtner Saacke daselbst erhielt.

Muscat d'Alexandrie. Muscat long. Muscat pâle masqué. Du Hamel I. p. 80.

Muscat à gros grains. Muscateller von Alexandria. Sprenger I. p. 355. — Sommer p. 28.

Muskatellerzibebe. Sprenger I. p. 356.

Alexandrinische Frontinac, Alexandrian Frontinac, Muskateller von Jerusalem, Muscat of Jerusalem. Müller Gart. Lex. IV. p. 645.

Muscat d'Alexandrie, passe musqué, Raisin d'Aloge. Salzmann p. 163.

Großbeerigter Muskateller. Christ Weinb. p. 27.

Großer gelber Muskateller. Sickler Weinb. p. 64.

Weißer Alexander, Zibebenmuskateller aus Alexandrien, Muscat à gros grains d'Alexandrie, Christ Pomol. p. 354.

Zibebenmuskateller von Jerusalem oder Alexandrien. Hoerter II. p. 76.

Rebstock sehr groß, baumartig. Rebholz laufend, braun, gefurcht, punktirt. Knoten 3 bis 4 Zoll von einander. Blattstiel lang, dünn, roth, kahl. Blätter fünflappig, kahl, hellgrün, nicht sehr groß. Traube sehr lang, locker, ästig. Traubenstiel lang. Traubenstielchen länglich, dünn, warzig. Beeren lang, ungleich, grünlich gelb, großnarbig, weißduftig, hartfleischig, dickhäutig, zweikernig, mit einem starken gewürzhaften bisamischen Geschmack.

Der Zibebenmuskateller ist sehr empfindlich in der Blüthe, reift spät, ist bei uns nicht fruchtbar, und bloß an warmen Mauern in guten Jahren bringt er genießbare Früchte.

Er wird ebenfalls auf Bogreben geschnitten, und gehört an das Spalier an warme Mauern.

Bemerkung.

Herr Rozier beschreibt in dem Cours d'agriculture X. pag. 83 einen Muskateller von Alexandria mit schwarzen Beeren.

IIte Ordnung.

XLIIIte Familie. Verjus*) Tab. I. Fig. 8.

Traube groß, locker, meist einfach, langstielig. Beeren hartfleischig, sauer, dickhäutig. Blätter rund, fünflappig, tiefeingeschnitten, kahl, kurzstielig.

1. Weißer Verjus.

Verjus, in dem Karlsruher botanischen Garten, und in dem Traubensortimente des Herrn von Babo in Weinheim.

Rebstock mittelmäßig, groß. Rebholz etwas laufend, gestreift, hellbraun. Knoten erhaben, 2—2½ Zoll voneinander. Blattstiel kurz, roth, glatt. Blätter fünflappig, rund, tief eingeschnitten; oben und unten hellgrün, kahl; Mittellappen herzförmig, nach der Basis zu sehr verjüngt; Seitenlappen etwas schief, herzförmig, zugespitzt. Traube locker, meist einfach. Traubenstiel kurz. Traubenstielchen lang, dick, grün, warzig. Beeren lang, weißgelb, narbig, feinpunktirt, weißduftig, hartfleischig, dickhäutig, zweikernig, sauerschmeckend.

Der Verjus ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe, reift spät, ist nicht sehr fruchtbar, und giebt schlechte saure Trauben, welche durchaus keine Beachtung verdienen.

Er verlangt Bogreben und kann daher unter verschiedenen Schnittmethoden erzogen werden.

---

*) Der Name Verjus, weil die Traube sehr sauer schmeckt. Im Französischen heißt saurer Traubensaft Verjus.

Beschreibung

der verschiedenen Rheinischen Erziehungs-Arten.

Der Rebstock ist seiner Natur nach eine rankende Pflanze, die im natürlichen Zustand an Bäumen und Sträuchen hinaufklettert, dieselben umzieht und in diesem Zustande Früchte bringt, die aber in diesem Verhältnisse, zumal in unserem Klima, weil Luft und Wärme, theils wegen des hohen Standes der Stöcke, theils wegen der allzugroßen Beholzung, nicht gehörig auf die Trauben einwirken können, nur selten und immer ungleich reifen. Als Beispiel dienen unsre wilden Rebstöcke in vielen Rheinwaldungen von Mannheim bis oberhalb Straßburg, die alljährlich Früchte, allein von saurem Geschmack, bringen. Auch in Italien, wo man unter dem herrlichsten Himmels-Strich meist nur schlechte Weine erzieht, läßt man die Trauben größtentheils wild, an Maßholder-, Maulbeer- und Ulmenbäumen ohne bebeutende Nachhülfe herum ranken.

Bei der ersten Anpflanzung des Rebstockes im Rheinthale, dessen nördliche Lage dem Reifwerden der Trauben nicht sehr günstig ist, sah man wohl gleich ein, daß derselbe nie reifere Früchte bringen würde, wenn man ihm nicht einen freien Standort gäbe, wo die Trauben dem Einfluß des Lichtes, der Wärme und der Luft ganz ausgesetzt wären; weßhalb man zur Unterstützung der Stöcke Pfähle und Latten angewendet hat. Hierdurch entstanden nun die eigentlichen Erziehungs-Methoden, die sich ursprünglich im Rheinthale nur auf zwei Arten beschränkt hatten. Nämlich die Erziehungsart an Pfählen, und die Erziehungsart an Geländern.

Die Erziehungsart an Pfählen dehnte sich über den Niederrhein, die Mosel, das Rheingau bis ins Wormsgau, und über das Elsaß aus; hingegen die Erziehungsart an Geländern erstreckte sich über das Haardtgebirge und über die ganze Bergstraße. Noch heute sind die Spuren dieser ersten Erziehungsart in benannten Gegenden, trotz den bedeutenden Modificationen, zu erkennen.

Geraume Zeit mag vorüber gegangen seyn, bis der rheinländische Weingärtner die langrankende Rebe zu bändigen und

ordentlich zu erziehen lernte. Deßhalb mußte man zur Unterstützung der Reben sehr lange Pfähle anwenden, dergleichen man jetzt noch am Aufgange der Mosel und in der Gegend von Colmar sehen kann. Auch die Geländer am Haardtgebirge und an der Bergstraße mögen ganze Dächer und hohe Lauben gebildet haben, damit die weitauflaufenden Zweige unterstützt werden konnten; wovon sich jetzt noch Spuren an derobern Bergstraße und am obern Haardtgebirge vorfinden.

Durch fleißiges Beobachten und sorgsame Pflege des Rebstockes kam der Weingärtner mancher Gegend (früher oder später) zur Erkenntniß, und sah ein, daß die Traube, wenn sie gehörig reifen solle, nahe am Boden, der Sonne, der Luft und dem Thau ausgesetzt seyn müsse; daß deßfalls die Ranken im Frühlinge beschnitten, und nur einige als Traghölzer stehen bleiben durften, daß die überflüssigen Lotten und Geizen im Sommer ausgebrochen werden müßten, damit die künftige Tragrebe kräftiger, und die Trauben lüftiger zu stehen kommen. Dieses veranlaßte, daß die hohen Erziehungsarten an Pfählen sowohl, als auch an Geländern allmählig modificirt wurden, und so entstanden nun von den ersten Erziehungsarten abweichende Formen, die später noch mehr reducirt wurden, bis sich die vielfältigen Erziehungsarten, welche gegenwärtig im Rheinthale sich vorfinden, gebildet haben.

Zur Beförderung der ganz niedern Erziehungsarten mögen die Einwanderungen neuer Trauben-Arten, als der Rißling der Traminer, welches ursprünglich niedere Rebstöcke sind, Vieles beigetragen haben.

Höchst wichtig für den gebildeten Rebpflanzer sind die allmähligen Uebergänge von den alten Erziehungsarten in die neuern, welche sich in mehreren Gegenden des Rheinthales nachweisen lassen. So z. B. am Ausgange der Mosel bei Coblenz, sind die Pfähle und Rebstöcke 10—12 Schuh hoch, den Rhein aufwärts, gegen Boppart, sind sie nur noch 7—8 Schuh, bei Caub 6—7 Schuh, im ganzen Rheingaue 5, von Mainz bis ans Wormsgau 3—4 Schuh, und endlich von Osthofen bis gegen das Haardtgebirge fehlen die Pfähle ganz, und die Rebstöcke werden ohne alle Unterstützung am Boden gezogen, und bilden somit die sogenannte Bockschnitt-Erziehungsart. Am obern Haardtgebirge von Landau nach Rhodt und Edenkoben sind die Kammern (Geländer) noch im com-

plizirtesten Zustande, mit vielen kostspieligen Latten und Stiefeln versehen. Bei Edesheim liegen die Querlatten weiter von einander, und bei Neustadt findet man nur noch alle 20 bis 39 Fuß eine Querlatte; unterhalb Neustadt fehlen die Queerlatten ganz, und es bleiben somit nur einfache 3 Schuh hohe Rahmen. Die Stiefel (Pfähle) werden nun auch niederer, so z. B. unter Neustadt sind sie 2½ Schuh, bei Rüppertsberg, Forst- und Wachenheim 1½—2 Schuh, bei Herxheim findet man diese Rahmen nur noch 1 — 1½ Schuh hoch, und endlich unter Herxheim verschwinden die Latten und Stiefel ganz, und die Stöcke werden, wie schon angegeben, ganz ohne alle Unterstützung gezogen.

Es stellt sich demnach heraus, daß nicht die Eigenthümlichkeiten des Bodens und Klimas immer die Ursachen gewesen sind, die diese bedeutende Abänderung hervorbrachten; sondern daß die Verbesserung durch den fleißigen Weingärtner, und durch dessen Beobachtungen und fortschreitende Erkenntniß in der Weinkultur entstanden sind, und es läßt sich daher mit Recht behaupten, daß in einigen Gegenden, wo schlechte Erziehungsarten noch bestehen, Vorurtheile und Mangel an Kenntniß im Weinbau, hauptsächlich zum Grunde liegen.

Die jetzt üblichen rheinischen Erziehungsarten zerfallen in drei Hauptabtheilungen:

1) Erziehungsarten an Geländern,
2) Erziehungsarten an Pfählen und
3) Erziehungsarten ohne Pfähle oder Geländer.

I. Erziehungsarten an Geländern.

Hievon giebt es folgende Arten:

A) Lauben.

Diese sind:

1) Dachlauben,
2) Doppellauben,
3) flache Lauben.

B) Kammern.

1) Bergsträßer-Kammer-Erziehungsart,
2) Edenkober Kammer-Erziehungsart.

C) Rahmen.

1) Hohe Rahmen,

2) niedere Rahmen mit Zapfenschnitt,
3) niedere Rahmen mit Bogrebenschnitt,
4) Doppelrahmen.

D) Spaliere.

1) Freistehende Spaliere,
2) Wandspaliere,
3) Bogengänge,
4) Oppenheimer Spaliere.

II. Erziehungsarten an Pfählen.

Diese Erziehungsarten an Pfählen theilen sich wieder in die

a) mit Schenkel, als:

1) Mosler,
2) Breisgauer,
3) Naher,
4) Würtemberger,
5) Oppenheimer,
6) Rheingauer,
7) Cauber,
8) Laudenbacher,
9) Werthheimer,
10) Würzburger, und
11) Pyramiden-Erziehungsart,

b) Ohne Schenkel, als:

1) Ungarische und
2) Reichenauer-Erziehungsart.

III. Erziehungsarten ohne Pfähle und ohne Geländer.

Diese ist:

1) die Stockwingert-Erziehungsart (der Bockschnitt).

Bevor ich zur nähern Beschreibung der einzelnen Schnittmethoden und Erziehungsarten übergehe, so ist es nöthig, folgende Theile, die bei der Erziehung eines Rebstockes zuerst gekannt werden müssen, anzuführen:

1) die Wurzel,
2) den Kopf,
3) die Schenkel,
4) die Zugäste,

5) das Rebholz,
6) die Lotten,
7) die Geizen,
8) die Ranken.

1. Die Wurzel.

Ihre Theile sind:

1) die Thauwurzeln; die Wurzelfasern, welche an dem Kopfe vorwachsen und nur in der obern Schichte des Baugrundes sich befinden, sie müssen beim Schneiden und Hacken beseitigt werden.

2) die Stockwurzel; die Wurzel, welche vom Kopf aus meist senkrecht in den Boden abwärts geht, und sich in der Tiefe in viele Haarwurzeln vertheilt;

3) die Haarwurzeln; sie sind die jüngsten feinen fadenartigen Wurzeln, welche dem Stocke seine Nahrung aus dem Boden zuführen.

2. Der Kopf.

Dies ist derjenige Theil eines Rebstockes, der zunächst auf der Rebwurzel aufsitzt, bei jungen Traubenstöcken zuerst, durch öfteres Abschneiden gebildet werden muß, auf welchem die Schenkel oder Zapfen stehen. Die Dauer des Rebstockes hängt gewöhnlich von der ordentlichen Bildung des Kopfes ab. Erst wenn der Kopf ordentlich gebildet ist, sollen die Schenkel angeschnitten werden, ohne dieses Verfahren wird man nur schwächliche Stöcke erziehen.

3. Die Schenkel.

Sie bilden die eigentlichen Stämme eines Rebstockes, von welchen die Zugäste oder Schneidreben und Zapfen ausgehen, je nachdem die Erziehungsart ist. — Sie sind:

1) Stammartig, wenn sie Stämme von 8—10 Fuß Höhe bilden, z. B. bei den Lauben;
2) lang, wenn sie 3—4 Fuß messen, z. B. bei den Kammern;
3) kurz, wenn sie ½ bis 1½ Fuß lang sind.

Bei mehreren Erziehungsarten werden gar keine Schen-

kel gezogen, und das Tragholz sitzt auf dem Kopfe auf, z. B. bei dem Bockschnitt, bei der Ungarischen und Reichenauer Kopf-Erziehungsart.

4. Die Zugäste.

Die Zugäste bestehen aus altem Rebholze, gehen gerade von den Schenkeln aus, und haben Zapfen und Bogreben. Durch sie kann man einem Rebstock die möglichste Ausdehnung geben, sie kommen nur bei Spalieren und Lauben vor.

Wird ein Rebstock sehr alt oder mager, so können die Zugäste verjüngt und eingekürzt werden, wodurch der Stock wieder neues Leben bekommt.

5. Das Rebholz.

Unter diesem Namen versteht man die jährigen reifen Zweige eines Rebstockes; es giebt zweierlei:

1) fruchtbares, wenn es auf einem Zapfen oder einer Bogrebe steht;

2) unfruchtbares, wenn es auf dem alten Holz steht. Mehrere Trauben-Varietäten machen, zumal in fruchtbaren Jahren, hierin eine Ausnahme, allein es muß dessen ungeachtet als Regel angenommen werden, daß nie eine solche auf altem Holz stehende Rebe zur Bogrebe angeschnitten werden darf. Uebrigens ist diese Rebe zur Verjüngung eines Traubenstockes wichtig, indem man sie in diesem Fall auf ein bis zwei Augen schneidet, und daraus eine Rebe hervorgehen läßt, die nun als Schenkel oder Zugrebe angeschnitten werden kann.

Die unfruchtbaren Reben, die nicht zur Nachzucht gebraucht werden, werden schon beim ersten Ausbrechen weggenommen.

Man schneidet das Rebholz im Frühling entweder auf

a) Bogreben, wenn das Rebholz auf 8—12—15 Augen geschnitten wird, z. B. bei der Breisgauer, Würtemberger und Rheingauer Erziehungsart, auf

b) Zapfen, wenn es auf 1—3 und 4 Augen angeschnitten wird, z. B. bei der Wertheimer, Laubenbacher und Bockschnitt-Erziehungsart.

6. Die Lotten.

Sind junge Zweige, die im Frühling heraustreiben, ganz fleischig und weich sind, und im Spätjahr zu reifem Holz werden, welches dann den Namen Rebholz führt.

Man unterscheidet hier

1) fruchtbare Lotten, die auf einer Vogrebe oder einem Zapfen stehen, und Trauben bringen;

2) unfruchtbare, wenn sie am alten Holze herauskommen und nur selten Trauben bringen, diese werden, wie schon erwähnt, im Sommer meist abgebrochen oder eingekürzt.

7. Die Geizen.

Sind diejenigen Zweige, welche an den Lotten, in den Winkeln zwischen dem Blattstiele und der Lotte, an dem Orte, wo das Auge sitzt, herauskommen; sie taugen nichts, tragen nur zur Verwilderung des Rebstockes bei, und müssen alle, wie sie erscheinen, abgebrochen werden.

8. Die Ranken.

Befinden sich an den Lotten, den Blattstielen gegenüber, sie dienen dazu, durch das Anklammern an dem Holze den Rebstock festzuhalten; man läßt sie deßhalb den Sommer über stehen, und schneidet sie im Frühling erst an den Schneidreben hinweg. Die Gutedel-Arten haben sehr viele Ranken, und häufig gehen die kleinen Gescheine bei sehr master Witterung in Ranken über, man heißt dieses gewöhnlich das Vergabeln.

Ausführliche Beschreibung der verschiedenen Erziehungs-Arten.

I. Erziehungsart an Geländern.

a) Lauben.

1) Dachlauben-Erziehungsart *). Tab. II. Fig. A. B. C.

Herbststock Fig. A.

Von a bis an die Erde, Schenkel.

a, b, Zugäste.

b — c, a — c, Bogreben,

d) Zapfen,

e) Lotten, die im Frühling als Bogreben von 10—12 Augen angeschnitten werden,

f) Lotten, die im Frühling als Zapfen von 2 Augen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. Fig. B.

Von a bis an die Erde, Schenkel

a — b) Zugäste,

b — c) Bogreben,

d) Zapfen von 2 Augen.

Holzwerk.

A, B. Ansicht einer Dachlaube.

C. Durchschnitt einer Dachlaube, welche um die Hälfte des Maaßstabes verjüngt ist;

g) Stützen (lange Pfähle).

h) Stiefel (kurze Pfähle).

i) Querhölzer.

k) Druther oder Latten.

Der Rebstock hat in der Regel 2 Schenkel von 3 bis 4 Schuh, a, welche an die Druthen k angeheftet werden, von welchen verschiedene Zugäste a — b in verschiedener Rich-

*) Dieser Name von der dachartigen Laubenform.

tung, je nach dem Raum des Geländers, ausgehn. An den Zugästen sind die Bogreben, c, 1—1½ Zoll lang.

Die Zapfen d von 2—3 Augen haben sämmtlich tragbare Lotten, die meist gegen den Herbst hin erst geköpft werden.

Das Holzwerk besteht aus 4½—5′ langen Stiefeln h, 10—12 Schuh langen Stützen g, 7 Schuh langen Querhölzern i, und aus 4 Stück 16 Schuh langen Druthern (Latten) k. Sämtliches Holzwerk wird mit starken Weiden zusammengebunden.

Diese Dachlauben findet man an der obern Bergstraße, in Gärten, an Mauern und als Einfassung von Aeckern und Weinbergen. Sie nehmen sehr vielen Platz ein, und das darunter liegende Land kann nur selten bepflanzt werden, weil es zu sehr von den Reben beschattet wird.

Die Trauben, welche man daran erzieht, sind meist auslaufende, z. B. der blaue Trollinger, Weiß- und Roth-Alben, Sylvaner, schwarze Klävner, Heinische und and. m. In guten Weinjahren hängen diese Dachlauben sich sehr voll, allein der Wein ist bedeutend geringer als der an Kammern erzogene.

Man kann diese Erziehungsart unter die minder vortheilhaften zählen, und an deren Stelle verdient die Spalier-Erziehungsart den Vorzug, indem sie nicht so vielen Raum einnimmt, und bessere Trauben liefert.

2) Doppellauben-Erziehungsart. Tab. II, Fig. D. Ist um die Hälfte des Maaßstabes kleiner gezeichnet.

Sie ist im Schnitt und in der Behandlung der Dachlauben-Erziehungsart gleich, und unterscheidet sich nur dadurch, daß zwei Dächer in Form einer Hütte mit einander verbunden sind. Diese Methode wird an der obern Bergstraße, wo sie noch eingeführt ist, meist abgeschafft, und findet sich nur selten noch bei Heidelberg. Sie ist sehr verwerflich, indem die Trauben Sonne, Thau und andere zu ihrer Reife wohlthätige Einflüsse entbehren müssen.

3) Flache Lauben-Erziehungsart. Tab. II, Fig. E. Ist um die Hälfte des Maaßstabes kleiner gezeichnet.

Diese Erziehungsart ist im Schnitt und Behandlung ebenfalls der Dachlauben-Erziehungsart ganz gleich, und unterscheidet sich nur durch die Form des Geländers, welches

ein flaches Dach bildet, woran die Stöcke geheftet sind. Die flachen Lauben haben meist eine große Ausdehnung in Höhe und Breite.

An der Bergstraße kommt diese Methode häufig in Dörfern vor, wo gewöhnlich ganze Höfe damit überzogen sind. Es eignen sich für diese Erziehungsart nur sehr weit auslaufende baumartige Trauben, als der Trollinger, Gänsfüßer und andere mehr.

Diese Erziehung, obgleich der Wein von den Trauben gering wird, sollte in den meisten Dorfschaften, besonders auf dem flachen Lande, wo der Rebstock noch gedeiht, eingeführt werden. Die Höfe, besonders die Einfahrten, bekommen nicht nur ein sehr freundliches Aussehen, sondern gewähren auch in Weinjahren einen bedeutenden Nutzen, indem an solchen Lauben an der Bergstraße oft mehrere Ohm Wein gemacht werden.

Die Bearbeitung dieser Lauben geschieht gewöhnlich in müßigen Stunden, ohne Kostenaufwand.

b) Kammern.

1) Die Bergsträßer Kammer-Erziehungsart *). Tab. III. Fig. A. B.

Herbststock. Fig. A.

Von a bis an die Erde, Schenkel.

a—b) Bogreben,

c) Zapfen,

d) Lotten, die zu Bogreben im Frühling auf 8—10 Augen angeschnitten werden,

e) Lotte, welche im Frühling zu einem neuen Schenkel angeschnitten wird.

Frühlingsstock. Fig. B.

Von a bis an die Erde Schenkel.

a—b) Bogreben.

Holzwerk.

A. B. Ansicht einer vierreihigen Kammer.

f) Stiefel 3 bis $3\frac{1}{2}$ Schuh über der Erde.

*) Der Name Kammer von den Geländern, welche in vier Reihen zusammen ein Dach bilden, welches einer flachen Hütte oder Kammer gleich sieht.

g) Lange Druther (Latten) von 16 Schuh Länge.
h) Kurze Druther (Latten) von 14 Schuh Länge.

Die Rebstöcke stehen in 3½ Fuß von einander entfernter Linien, in welchen die Stöcke drei Fuß von einander abstehen. Der Rebstock hat 1—2 Schenkel, 3½ Schuh hoch, jeder Schenkel hat eine Schneidrebe a—b, von ungefähr zehn Augen und einen Zapfen c von zwei Augen, welche alle tragbare Lotten haben, die den Sommer meist fort wachsen, und erst gegen den Herbst geköpft werden.

Das Holzwerk besteht aus fünf Schuh langen Stiefeln (Pfählen), welche in den Reihen vier Fuß von einander stehen, sechzehn Schuh langen Druthern, g, welche in der Linie der Stöcke fortlaufen und an die Stiefel angebunden sind, und 14 Schuh langen Querdruther h, welche quer übergelegt sind, so daß immer vier Reihen zusammen eine Kammer AB bilden. Das ganze Holzwerk ist mit Weiden zusammen gebunden.

Diese Erziehungsart ist sehr alt und kommt an der Bergstraße von Leimen bis Weinheim vor.

Es ist übel, daß man bei den Kammern keine junge Stöcke, weder durch Ableger noch Setzlinge nachziehen kann.

Im Dung wollen die Rebstöcke an Kammern gut erhalten seyn; kommt ein trockener Sommer, kalter Winter und versäumtes Düngen zufällig zusammen, so fallen die Rebstöcke vom Holz, und der Weinberg ist selten mehr in guten Stand zu bringen.

Die Dauer im Allgemeinen ist 25—30 Jahre, je nach der Tiefe und Fruchtbarkeit des Bodens.

Man kann die Kammer-Erziehungsart sehr leicht in die Rheingauer Erziehungsart umwandeln, wenn man je zwischen zwei Stöcke einen Pfahl steckt, die Schenkel bis auf ein Fuß vom Boden herunter drückt, am Pfahle anbindet, und die Bogreben rückwärts an den Schenkel bindet. Nur hat man zu sorgen, daß man unten am Schenkel oder am Kopf einen oder zwei Zapfen anschneidet, woran man dann leicht fürs kommende Jahr Lotten zu Bogreben erziehen kann. Kommen diese ordentlich fort, so schneidet man die alten Schenkel heraus, und der ganze Stock ist dann verjüngt. Diese Versuche habe ich wiederholt gemacht, und sie sind mir immer gelungen.

Die Kammer-Erziehungsart ist übrigens nicht zu empfehlen, indem den Trauben durch die laubige Decke Sonn

und Licht entzogen wird; auch der Boden wird nie von der Sonne beschienen; dazu kommt noch das Uebel, daß diese Erziehungsart wohl die kostspieligste von allen im Rheinthale ist. Einen Morgen von 4000 Stöcken mit Holz aufzuschlagen, kostet gegenwärtig 200 fl., während dem in vielen Gegenden der Morgen Pfahl-Wingert nur 50—60 fl. kostet.

Die Traubenarten, die daran erzogen werden, sind Alben, Välteliner, Trollinger, Heinische, Gutedel, Sylvaner, Ortlieber und andere mehr. Der Wein von Kammern ist bedeutend geringer, als der an Doppelrahmen erzogene. Man soll diese Erziehungsmethode nicht allein nicht nachahmen, sondern wo sie noch existirt, ausrotten. Aehnliche Arten von Kammern findet man in Oberitalien, und bei Pausilippo in Neapel, woraus zu schließen, daß unsere Kammern von dort durch die Römer hier als erste Erziehungsart eingeführt worden sind.

2) Die Edenkober Kammer-Erziehungsart.

Sie unterscheidet sich von der Bergsträßer dadurch: die Stöcke haben nur einen Schenkel mit zwei Bogreben und Zapfen, die Reihen stehen vier Fuß von einander, die Querlatten sind fünf Fuß von einander, und der Länge nach laufen drei Latten, woran die Bogreben geheftet werden, so daß der Raum zwischen den Länge-Druthern fast ganz frei bleibt, und die Sonne den Boden bescheinen kann. Um zu bewirken, daß die Sonne recht kräftig eindringen kann, so werden gegen den Herbst alle Lotten, welche den Raum bedecken, längs der Druther abgeschnitten, wodurch längs der Kammern eine offene Lücke entsteht.

Diese Erziehungsart findet man am obern Haardtgebirg, bei Edenkoben, Rhodt, Edesheim und andern Orten. Man erzieht daran den Sandtraminer, den rothen Traminer, den Gutedel, Alben, grünen Sylvaner und andere Varietäten. Man findet diese Erziehungsart gegen das untere Haardtgebirg, allmählig modificirt, und endlich in die einfachen niedern Rahmen übergehend. So z. B. unter Majkamm fehlen schon die zwei langen Seitenlatten und weiter abwärts auch die Querlatten.

c) Rahmen.

1) Die hohe Rahmen-Erziehungsart. Tab. IV.

Herbststock. Fig. A.

Von a bis an die Erde Schenkel,
a—b) Bogreben,
c) Zapfen,
d) Lotten, die im Frühling zu Bogreben auf 8 bis 10 Augen angeschnitten werden,
e) Lotte, die im Frühling zu Zapfen auf 2 Augen angeschnitten wird.

Frühlingsstock. Fig. B.

Von a bis an die Erde Schenkel,
a—b) Bogreben,
c) Zapfen.

Holzwerk.

A. B. Ansicht einer einfachen hohen Rahme.
f) Stiefel (Pfähle) 3—3½ Schuh über der Erde,
g) Druther (Latten) 16 Schuh lang.

Diese Methode ist eine Modification der Bergsträßer-Kammern, welche durch Hinweglassung der Querdruther entstanden ist. Der Schnitt, Entfernung der Stöcke, die Höhe der Schenkel und der Stiefel und Länge der Druther ist ganz wie bei den Bergsträßer-Kammern. Die Lotten werden im Sommer zum Theil an die Druther geheftet, andere aber, besonders die nicht zu Bogreben tauglich sind, geköpft oder auch in Büschel zusammengebunden. Diese hohen Rahmen findet man in der Gegend von Wiesloch und Nußloch, dem Haardtbirg oberhalb Neustadt eingeführt. Sie sind einfacher und zweckmäßiger als die Kammern, allein sie verdienen dennoch keine Beachtung, und gehören ebenfalls vertilgt zu werden. Die Traubenarten, die daran erzogen werden, sind meistens Weiß- und Gelbalben, Tokayer, blaue Clävner, Römer und hie und da Rießlinge. Für letztere ist diese Erziehungsart durchaus nicht zuträglich.

2) Die niedere Rahmen-Erziehungsart mit Zapfen. Tab. V.

Herbststock. Fig. A.

Von a bis an die Erde Schenkel,
b) Zapfen von 2 bis 4 Augen,

c) fruchtbare Lotten, die im Frühling auf Zapfen von 2 bis 4 Augen angeschnitten werden,

d) unfruchtbare Lotten, die zur Verjüngung der Schenkel auf 1 bis 2 Augen, im Frühling angeschnitten werden.

Frühlingsstock. Fig. B.

Von a bis an die Erde Schenkel,

b) fruchtbare Zapfen von 2—4 Augen,

c) unfruchtbare Zapfen von 1—2 Augen,

d) neuer Schenkel.

Holzwerk.

A und B. Ansicht einer niedern Rahme mit Zapfen.

e) Stiefel $1\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh über der Erde,

f) Druther (Latten) 16 Schuh lang.

Die Rebstöcke stehen in Linien $3\frac{1}{2}$—4 Schuh, und die Stöcke drei Schuh von einander entfernt; sie haben meist drei Schenkel $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch, wo auf jedem 1—2 Zapfen b von 2—3—4 Augen geschnitten werden. Die Lotten werden größtentheils eingezwickt, manche auch angeheftet. Die Latten werden an die Stiefel, die oben eine Kafte haben, angebunden. Diese Methode ist am ganzen untern Haardt eingeführt. Auch an der Bergstraße, z. B. bei Weinheim und Wiesloch, findet man Nachahmungen derselben.

Die Forster, Deidesheimer, Rüppertsberger, Ungsteiner und andere vorzügliche Haardtgebirgsweine, werden von diesen niedern Rahmenstöcken gewonnen. Es ist eine der vorzüglichsten Methoden, welche im Rheinthale vorkommen, und verdient allgemein eingeführt zu werden; auch ist das Holz nicht sehr kostbar, und die Stöcke sind durch ihre Niedrigkeit sehr dauerhaft.

Die Traubenarten, die man am Haardtgebirge an den niedern Rahmen auf Zapfen geschnitten anbaut, sind vorzüglich der Rießling und auch häufig der Oestreicher, welche besonders daran gedeihen und gute Weine liefern.

3) Niedere Rahmen-Erziehungsart mit Bogreben.

Diese Methode ist der vorher beschriebenen ganz gleich, nur werden auf zwei Schenkel Bogreben von 6 — 8 Augen angeschnitten und nur der 3te schwächste Schenkel bekommt einen Zapfen. Diese Methode kommt am Haardtgebirge mit der vorherbeschriebenen gewöhnlich in einem und demselben

Wingert vor. Man erzieht auf dieſe Art gewöhnlich den Traminer, welcher, auf Zapfen geſchnitten, bei weitem nicht ſo fruchtbar iſt, und auch den weißen Alben.

Dieſe Erziehungsart iſt bei Forſt, Wachenheim, Deidesheim und Rupertsberg, wo die köſtlichen Traminer-Weine wachſen, allgemein eingeführt.

4) Die Doppelrahmen-Erziehungsart. Tab. VI.

Herbſtſtock. Fig. A.

Von a bis an die Erde Schenkel,
a—b) Bogreben von 8 bis 10 Augen,
c) Zapfen von 2 Augen,
d) Lotten, welche im Frühling zu Bogreben angeſchnitten werden,
e) Lotte, welche im Frühling zu Zapfen auf 1 bis 2 Augen angeſchnitten wird.

Frühlingsſtock.

Von a bis auf die Erde Schenkel,
a—b) Bogreben von 8 bis 10 Augen,
c) Zapfen von 1 bis 2 Augen.

Holzwerk.

f) Stiefel von 4 Schuh über der Erde,
g) Druther (Latten) 16 Schuh lang.

Die Linien, in welchen die Stöcke ſtehen, ſind 3½ Schuh, die Stöcke ſelbſt 3 Schuh von einander entfernt.

Jeder Stock hat 1—2 Schenkel 1—1½ Schuh lang, auf jeden Schenkel wird eine Bogrebe von 8—10 Augen und meiſtens ein Zapfen von 2 Augen angeſchnitten, die meiſt alle fruchtbare Lotten bringen, die an das obere Druther angeheftet werden. Die Bogrebe darf niemals an das obere, ſondern immer an das untere Druther geheftet werden.

Das Geländer beſteht aus 3½ — 4 Fuß über der Erde ſtehenden Pfählen mit 2 Kaften, von welchen die eine oben, die andere in der Mitte iſt, und an welche 16 lange Latten aufruhen und angebunden werden.

Man findet dieſe Erziehungsart in der Gegend von Heidelberg und Worms. Rießlinge, Gutedel, Ortlieber, Sylvaner, Alben, Clävner werden daran erzogen; überhaupt eignen ſich Traubenarten, die etwas auslaufendes Holz ha-

den, zu dieser Erziehungsart besser, als Traubenarten mit kurzem Holz.

Diese Erziehungsart gehört mit unter die bessern, die Stöcke tragen recht häufig und die Trauben reifen gut, allein die Einrichtung ist äußerst kostspielig, indem der Holzaufwand sehr bedeutend ist. Weinberge, auf diese Weise eingerichtet, sehen recht gefällig und freundlich aus. Ich habe sie schon sehr lange eingeführt, lasse sie aber wegen der kostspieligen Einrichtung und Unterhaltung an Holz, Weiden und Arbeitslohn abgehen. Auch das viele Binden der Lotten während des Sommers ist lästig. Einen Morgen mit neuem Holz zu versehen, kostet hier in Heidelberg 200 fl. und darüber. Diese Methode läßt sich sehr leicht in die Rheingauer Erziehungsart umwandeln, welche nicht nur wohlfeiler ist, sondern es wachsen auch bei weitem bessere Trauben daran. Ich habe dieses häufig versucht und es ist mir gut gelungen.

d) Spaliere *).

1) Freie Spalier-Erziehungsart. Tab. VII.

Herbststock (die Hälfte des Stockes bei A.).

Von a bis an die Erde Schenkel,
a—b) Zugäste,
c) Zapfen,
d) Zugreben (diese dienen, die Zugäste jährlich zu verlängern),
e) Lotten, die im Frühlinge auf Zapfen geschnitten werden,
f) Lotten, die im Frühlinge auf Zugreben geschnitten werden.

Frühlingsstock (die Hälfte des Stockes bei B).

Von g bis an die Erde Schenkel,
g—h) Zugäste,
i) Zapfen,
k) Zugreben.

Holzwerk.

l) 3zöllige geschnittene Rahmschenkel,

*) Der Name Spalier von Espalier (Geländer) aus dem Französischen. Sie werden meistens nur bei hohen Geländern, welche Mauern oder sonstige Gegenstände bekleiden sollen, oder auch zu Einfassungen von Weinbergen oder Deckung von Gängen angewendet.

m) 2 Zoll breite Latten, welche nicht mehr als höchstens 1½ Schuh von einander genagelt werden dürfen.

Die Rebstöcke stehen gewöhnlich in geraden oder zirkelförmigen Linien 4 — 5 Schuh von einander, haben meist zwei Schenkel, von welchen die Zugäste ausgehen. An den Zugästen befinden sich die Zugrebe von 5 — 6 Augen und die Zapfen meist von 2 Augen. Um ein solches Spalier von unten bis oben hinaus ganz grün zu erhalten, so daß nirgends kahle Lücken entstehen, muß man auf folgende Weise verfahren.

Von der Zeit der ersten Tragbarkeit des Stockes an werden an der untern Latte 2 Bogreben geschnitten, welche verschiedene Lotten treiben; kommendes Jahr werden auf jeder alten Bogrebe von den getriebenen Lotten auf jeder 2 kräftige Bogreben angeschnitten, an das Geländer regelmäßig ausgetheilt und in senkrechter Richtung angebunden, somit ist der Grund zu den vier Zugästen bei A. B gelegt. Die stärksten Lotten dieser vier Bogreben werden den Sommer über nun sorgfältig senkrecht in paralleler Richtung geheftet, und die schwächern eingekürzt. Im folgenden Frühling werden nun die stärksten Schneidreben, die obersten gewöhnlich auf 5—6 Augen, und die untersten meist schwächern auf einen Zapfen mit 2 Augen angeschnitten. Jedes Jahr wird nun fortgefahren, die Zugäste durch das Anschneiden einer Zugrebe zu verlängern; zugleich muß aber immer ein neuer Zapfen angeschnitten werden, so daß die Zugäste in einer Entfernung von 1—1½ Schuh immer einen Zapfen haben, welche alljährlich zurück geworfen werden, und die dann das Spalier gehörig belauben. Ist ein Schenkel sehr hoch oder mager geworden, so zieht man unten auf einem Zapfen eine neue Zugrebe, und verjüngt so den Stock.

Das Holzwerk besteht gewöhnlich aus eichenen Rahmenschenkeln von 8 — 10 Schuh Höhe und mit 15 Schuh langen Latten, die 1½ Schuh von einander entfernt und gewöhnlich aufgenagelt und mit Oehlfarben angestrichen sind. Man hat übrigens eine Menge Arten solcher Geländer, die sowohl in Form, als auch in der Verlattung verschieden sind, allein der Schnitt der Rebe muß immer, wenn die Geländer belaubt werden sollen, nach obigen Regeln geschehen.

Diese Spaliere findet man vorzüglich schön in Gärten im Breisgau, in der Gegend von Straßburg und im Rhein-

gau, auch bei Nierstein sind einzelne Weinberge damit eingezäunt.

Diese Methode ist sehr schön und sehr vortheilhaft, zumal in Gärten, um Wände zu bekleiden, allein man muß beim Schneiden sehr darauf sehen, daß man, zumal an dem untern Theil der Zugäste, hinlänglich Zapfen anschneidet.

Die Traubensorten, die man daran erzieht, sind meist Gutedel, Alben, Sylvaner, Muscateller u. a. m. Jeder Wingerter, besonders aber Gärtner, sollte sich Mühe geben, diese Schnittmethode ordentlich zu erlernen, indem man auf diese Weise den Traubenstock in die schönsten Formen bringen kann.

2) Wand-Spalier-Erziehungsart.

Sie ist der vorhergehenden Erziehungsart in allem gleich, und unterscheidet sich nur dadurch, daß die Stöcke und Geländer an Häusern oder Mauern stehen, um dieselben zu bekleiden. Man findet Stöcke, welche durch diese Erziehungsart zu einer Höhe von 20—30 Fuß getrieben sind, und ganze Häuser umziehen. In jedem Dorfe, besonders auf dem flachen Lande, sollte diese Methode als Bekleidung der südlichen Wände der Häuser eingeführt seyn. Die Stöcke tragen reichlich und die Blätter schützen die Wände gegen Regen, die die Häuser oft sehr befeuchten. Besonders in Friedrichthal ohnweit Karlsruhe und in verschiedenen andern Gegenden ist diese Methode mit dem flachen Laubenschnitt allgemein eingeführt, und es ist nicht selten, daß ein Bauer an seinem Hause und in seiner Hofreute 4—6 Ohm Wein macht, die ihn fast gar keine Auslagen kosten. Ein gewiß schöner Gewinn für den Landmann, der nur zu oft den Wein entbehren muß.

3) Bogengang-Erziehungsart.

Sie ist ebenfalls gleich der freien Spalier-Erziehungsart, und unterscheidet sich nur durch die Form der Geländer, die bald einen Bogengang, bald eine Nische oder schön gewölbte Laube bilden. Diese Methode wird zur Verzierung der Gärten angewandt, und jeder Gärtner sollte sie genau kennen. Ist ein solcher Gang oder eine Laube schön gezogen, so müssen sie den ganzen Sommer wie geschnitten aussehen. In der Gegend von Straßburg und in einigen Orten im Breisgau ist man vollkommen mit dieser Schnitt-

Methode bekannt. Gutedel, Sylvaner und einige andere eignen sich zu dieser Erziehungsart.

4) Oppenheimer Spalier-Erziehungsart.

Die Stöcke stehen 5—6 Schuh im Quadrat von einander entfernt, an jedem Stock steht ein Rahmenschenkel von 7—8 Schuh, an welchem der Stock hinaufgezogen wird, oben sind 2 Latten, die an die Pfosten $1\frac{1}{2}$—2 Schuh von einander angenagelt werden, so daß die vier Pfosten eine viereckige Laube bilden, die oben offen ist. Der Stamm reicht bis an die unterste Latte, dort gehen zwei Zugäste auseinander, welche an die untere Latte, und deren Lotten im Sommer an die obere, nach Art der Doppelrahmen gebunden werden. Ein Quadrat wird nun an das andere gehängt, und so ganze Gärten damit überdeckt, die von oben herunter wie ein Garten mit vielen Vierecken aussehen. In Oppenheim ist diese Methode allgemein in Gärten oder auch in niedern Weinbergen eingeführt. Die Stöcke geben vielen Wein, aber von geringer Qualität. Unter dieselbe kann man noch besonders im Frühling, ehe sie stark belaubt sind, Gemüß pflanzen. Man zieht daran den grünen Sylvaner, Alben, blauen Trollinger, und überhaupt etwas laufende dauerhafte Trauben.

II. Erziehungsart an Pfählen.

a) Mit Schenkeln.

1) Die Mosel-Erziehungsart.

Sie ist im Schnitt ganz gleich der zunächst folgenden Breisgauer Erziehungsart, von welcher sie sich nur durch bedeutend höhere Stöcke, mit 4—5 Schuh hohen Schenkeln, langen Bogreben, die in große Bögen gebunden sind, und Pfähle von ungefähr 10 bis 12 Schuh Höhe unterscheidet. Diese Erziehungsart ist sehr alt und kommt am Ausgang der Mosel ohnweit Koblenz vor. Die Rebsorten, die man daran erzieht, sind: der blaue Clävner und der weiße Alben; sie ist übrigens sehr schlecht und verdient keine Nachahmung. Die Trauben hängen 4—6 Schuh vom Boden, die hohen Pfähle sind kostbar, und die Rebstöcke sehen einem Wald gleich, wo weder Sonne noch Luft einwirken kann. An der obern Mosel ist man von dieser Methode längst abgegangen, und hat niedere Erziehungsart eingeführt.

2) Breisgauer Erziehungsart. Tab. VIII. A et B.

Herbststock. Fig. A.

a) bis auf die Erde Schenkel,
b) Bogreben,
c) Zapfen,
d) Lotten, welche im Frühling zu Bogreben von 10 bis 14 Augen angeschnitten werden,
e) Lotte, welche im Frühling zu einem Zapfen von 1 bis 2 Augen angeschnitten wird.

Frühlingsstock. Fig. B.

a) bis auf die Erde Schenkel,
b) Bogreben, welche fruchtbare Lotten treiben,
c) Zapfen, welcher unfruchtbare Lotten treibt.

Holzwerk.

f) Ein 2 Zoll dicker eichener oder tannener Pfahl von 7 Schuh.

Die Stöcke stehen gewöhnlich im Quadrat auf eine Entfernung von $3\frac{1}{2}$ Schuh, auch häufig unregelmäßig. Die Lotten, welche künftig die Schneidreben geben sollen, werden an den Pfahl geheftet, die übrigen geköpft.

Diese Methode ist in der Ortenau im Breisgau, und im Elsaß, hie und da mit kleinen Abänderungen, allgemein eingeführt. Man erzieht daran den Gutedel, Alben, grünen Sylvaner, und viele andere Traubenvarietäten.

Sie ist nicht übel, besonders da man von alten Stöcken leicht die fehlenden oder kranken Nachbarn durch Ableger ergänzen kann, allein die Schenkel sind zu hoch, wodurch die Trauben zu weit vom Boden zu stehen kommen, auch werden die Trauben durch das allzustarke Biegen der Bogreben, wodurch die Säfte sich unregelmäßig vertheilen, ungleich.

Gemeiniglich sind diejenigen Trauben, welche am Ende der Bogreben stehen, kleiner als die auf den Zapfen oder an der Basis der Bogreben befindlichen.

Die Pfähle werden nach dem Herbst gewöhnlich ausgezogen, auf Haufen gesetzt, und im Frühling, wenn die Rebstöcke geschnitten und gebogen sind, frisch gespitzt und wieder an die Stöcke gesetzt. Das Festschlagen geschieht gewöhnlich mit einer Rotthacke.

3) Die Naher-Erziehungsart. Tab. VIII. C. *).

a) Rebstöcke.

Sie ist der vorstehenden Breisgauer in allen Theilen ganz gleich, und unterscheidet sich nur in der Anlegung der Sätze.

Man pflanzt in der Regel 4 Sätze in das Quadrat, jeden bei d einen Schuh von dem andern. Die Entfernung der vier Sätze a sind bei b 3 Schuh und bei c 3½ bis 4½ Schuh von einander. Man erzieht nach derselben Methode an der Nahe den Weiß-Alben, Grob-Alben, und andere Varietäten. Diese Erziehungsart ist äußerst schlecht und unvollkommen, und verdient ausgerottet zu werden. Sie kommt bei Bingen am Ausgang der Nahe vor, ist aber jetzt dort meistens im Abgang.

4) Die Würtemberger Erziehungsart. Tab. IX.

Herbststock. Fig. A.

a. Bis auf die Erde Schenkel,
a—b. Bogreben,
c. Zapfen,
d. Lotten, welche im Frühling zu Bogreben von 10—12 Augen angeschnitten werden,
e. Lotte, welche im Frühling zu einem Zapfen von 1—2 Augen angeschnitten wird,
f. neuer Schenkel, auf welchem die Lotte d zur Bogrebe angeschnitten wird.

Frühlingsstock. Fig. B.

a. Bis auf die Erde Schenkel,
b. Bogreben,
c. Zapfen.

Holzwerk.

g. 6½—7½ Schuh lange Pfähle von tannen oder eichen Holz.

Die Rebstöcke stehen im Quadrat 3½—4 Schuh von einander. Der Stock hat 2—3 Schenkel auf einem Kopfe, die 1½—2 Schuh lang sind. Jeder Schenkel hat eine Bog-

*) Die Figur C ist ½mal kleiner als der Maasstab.

rebe von 10—12 Augen, die in einen runden Bogen gebunden wird, und einen Zapfen von 2 Augen, um den Schenkel zu verjüngen.

Die Lotten werden an den 6 Schuh langen Pfählen, deren jeder Schenkel einen hat, angebunden. Die Traubenarten, die man daran erzieht, sind: Albeu, Gutedel, Sylvaner, Fürterer, Trollinger und and. m.

Diese Methode ist in den mehrsten Theilen von Würtemberg eingeführt, sie gehört unter die bessern Erziehungsarten, weil die Stöcke ziemlich tief gehalten werden, und die Trauben mehr an den Boden zu stehen kommen, allein sie kann der Rheingauer- und Laudenbacher-Erziehungsart nicht gleich gestellt werden.

Die Erziehungsart der Traubenstöcke bei Würzburg scheint mit der Würtemberger Erziehungsart viel gemein zu haben. Auch in der Gegend von Affenthal hat man eine Erziehungsart, die mit der Würtemberger Aehnlichkeit hat.

5) Die Oppenheimer Erziehungsart.

Diese Erziehungsart ist mit der vorbeschriebenen Würtemberger sehr verwandt und unterscheidet sich nur dadurch, daß die Schenkel und Pfähle kürzer und die Bogreben nur in einen halben, statt ganzen Zirkel gebunden werden. Auch haben sie öfters, in fruchtbarem Boden, 4 Schenkel, davon aber abwechselnd 2, höchstens 3 zu Bogreben, die übrigen auf Zapfen angeschnitten werden.

Hier folgt die nähere Beschreibung.

Die Rebstöcke stehen gewöhnlich im Quadrat in einer Entfernung von 4 Schuh, haben 3—4 Schenkel, welche meist 1—1½ Schuh lang sind. In der Regel 2, zuweilen auch 3 Schenkel, welche das stärkste Rebholz haben, bekommen Bogreben von 6—8 Augen, ist aber das Rebholz schwach, so läßt man einen oder auch 2 Schenkel ruhen, und in diesem Fall werden nur Zapfen von 2 Augen angeschnitten. Die Schenkel werden auseinander gezogen, und jeder mit einem vier Schuh langen Pfahle versehen. Die Lotten werden an die Pfähle angebunden.

Diese Methode ist von Mainz bis Gundersblum, nur hie und da mit kleinen Abänderungen im Binden der Bogreben, eingeführt, gehört aber meines Erachtens nicht unter die vorzüglichsten Erziehungsarten, indem die Stöcke zu bu-

schig sind, wodurch die Trauben nicht frei genug hängen, zumahl in fettem Boden. Die Rebsorten, die man daran erzieht, sind meist Rießling.

In Nierstein erleidet diese Erziehungsart eine kleine Abänderung, durch das Biegen der Bogreben in einen ganzen Zirkel. Auch baut man daselbst viele Orleans, wobei selten die Schenkel auf Zapfen, sondern meist auf Bogreben geschnitten werden.

6) Die Rheingauer Erziehungsart. Tab. X.

Herbststock. A.

Von a bis auf die Erde Schenkel,
b. Bogreben von 6—8 Augen,
c. Zapfen,
d. Zapfen, welcher im Frühling, statt einer Bogrebe, auf dem schwächsten Schenkel angeschnitten wurde, damit er kräftige Lotten, zur künftigen Bogrebe trieb,
e. Lotten, welche im Frühling zu Bogreben angeschnitten werden,
f. Lotten, die im Frühling zu Zapfen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. B.

a. bis auf die Erde Schenkel,
b. Bogreben,
c. Zapfen,
d. Zapfen auf dem schwächsten Schenkel, welcher im Frühling keine Bogrebe bekommt, um ausruhen zu können.

Holzwerk.

g. 5—5½ Schuh lange tannene dünne Pfähle.

Die Reihen sind meist vier Fuß, die Stöcke in den Reihen drei Fuß von einander.

Bei der Anlegung eines Weinbergs werden 2—4 Setzlinge auf demselben Platz ½ Schuh von einander eingelegt, von diesen bleiben gewöhnlich 3 Stöcke stehen, welche Schenkel bekommen von ½—1 Schuh Höhe, wovon meist die 2 stärksten Bogreben, und der 3te schwächere 1—2 Zapfen auf 2 Augen angeschnitten bekommt. Mitten zwischen die 3 Stöcke wird ein Pfahl, welcher 4—4½ Schuh über die Erde hervorragt, eingesteckt und in die Linie zwei andere Pfähle, woran die Bogreben, welche in einen halben Zirkel nach un-

ten gebogen, angebunden werden. Hinter jede Bogrebe kommt ein Zapfen zur Verjüngung des Stockes. Die Lotten, welche die künftige Bogreben geben, werden an dem mittlern Pfahl angeheftet, die übrigen aber geköpft. Im Frühling werden die 2 kräftigsten Rebhölzer zu Bogreben angeschnitten, und die auf dem schwächsten Schenkel zu Zapfen, und alle Jahre gewechselt, so daß immer 2 Stöcke Bogreben haben und der 3te Zapfen.

Diese Methode ist durch das ganze Rheingau eingeführt, wo man meistens Rießling, Orleans und Alben zieht. Sie ist vorzüglich und verdient mehr Nachahmung, nur was dabei unzweckmäßig ist, sind die allzunahe an einander stehenden Stöcke, indem einer dem andern die Nahrung entzieht; denn jeder Traubenstock will seinen eigenen Boden haben, aus dem er seine Nahrung nimmt, wenn er gedeihen soll, und somit wäre ein Stock statt 3 oder 4 zweckmäßiger.

Für den Rießling eignet sich diese Methode nicht ganz, indem er, auf Zapfen geschnitten, wie bei der Laubenbacher Methode, größere und reifere Trauben bringt. Für den Traminer und andere Traubenvarietäten aber ist sie vorzüglich. Um die Kosten zu vermindern, kann man die Bogreben auch an kleinen, 2 Schuh langen Pfählen binden. Wie z. B. im Nerosberg bei Wiesbaden, und im Friesenberg bei Heidelberg. Auf diese Weise kann man die abgängigen Pfähle, bis sie nur noch 1½ Schuh lang sind, benutzen.

7) Die Cauber Erziehungsart. Tab. XI.

Herbststock. A.

Von a bis auf die Erde Schenkel,
a—b. Bogreben,
c. Zapfen von 2 Augen,
d. Lotten, welche im Frühling zu Bogreben angeschnitten werden,
e. Lotte, welche im Frühling auf einen Zapfen angeschnitten wird.

Frühlingsstock. B.

a. bis auf die Erde Schenkel,
a—b. Bogrebe von 9—12 Augen,
c. Zapfen von 2 Augen.

Holzwerk.

f. meistens tannene Pfähle von 6 bis 7 Schuh lang.

Die Reihen stehen 2½—3 Schuh, die Stöcke in den Reihen über 4 Schuh von einander, gewöhnlich werden 3 Reben, wovon meistens eine abgeht, gepflanzt, welche zusammen einen Satz bilden. Der Satz hat meist 2 Schenkel von ungefähr 3 Schuh, die an den Boden hingezogen, und an den Pfahl gebunden werden, jeder Schenkel hat eine Schneidrebe, die an den Pfahl zurückgeheftet wird. Unten an den Schenkeln werden Zapfen zur Nachzucht neuer Schenkel angeschnitten, die Lotten zu künftigen Bogreben oder Schenkeln werden an die Pfähle geheftet, die übrigen aber meistens eingezwickt. Die Pfähle sind meist 6—7 Schuh hoch, die Trauben, die man daran erzieht, sind: Alben, Franken, Muscateller, Välteliner u. a.

Diese Erziehungsart kommt bei Caub am Niederrhein vor; sie gehört unter die bessern, weil die Trauben sehr nahe am Boden und luftig stehen, allein das Hin- und Herziehen der Schenkel und Bogreben ist zweckwidrig und verursacht unnütze Arbeit.

8) Die Laudenbacher Erziehungsart. Tab. XII.

Herbststock. Fig. A.

a. bis auf die Erde Schenkel von ½ bis 1 Schuh Länge,
a—b. Zugäste,
c. Zapfen, welche alle fruchtbare Lotten treiben,
d. Lotten, welche im Frühling zu Zapfen von 2—3 Augen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. B.

a. bis auf die Erde Schenkel,
a—b. Zugäste,
c. Zapfen von 2—3 Augen.

Holzwerk.

e. Pfähle von 5—5½ Schuh Länge.

Die Reihen 3½ Schuh, die Stöcke in den Reihen 2½ Schuh von einander.

Der Rebstock hat 1—2, oft auch 3 Schenkel, a, von ½ bis 1 Schuh Höhe, an demselben stehen mehrere kurze Zug-

äste b, an welche 1, auch 2 Zapfen b von meist 2 Augen angeschnitten werden. Die Lotten d werden an einen Pfahl, welcher 5½ Schuh lang, in einen Büschel zusammen gebunden, ehe jedoch der Bund gemacht wird, werden die Zweige am Pfahl herunter gedrückt, so daß sie sich nach Außen biegen, damit wird bezweckt, daß der Busch immer hohl wird, Licht und Luft durchdringen läßt, und somit die Trauben, die unten herum hängen, gehörig der Sonne und Licht ausgesetzt bleiben.

Die Traubenart, die man auf diese Methode erzieht, ist der Rießling, der sich zum Zapfenschnitt vorzüglich eignet. Diese Erziehungsart findet sich bei Laudenbach an der Bergstraße, sie ist wahrscheinlich eine Modification der Oppenheimer Erziehungsart, allein derselben weit vorzuziehen. Keine Erziehungsart im Rheinthale ist für den Rießling so sehr geeignet und so einfach wie diese; sie ist daher zur Nachahmung nicht genug zu empfehlen, die Trauben hängen gewöhnlich in einem Kranze nahe am Boden und reifen sehr frühe. Bei dem letzten Hacken macht man bei Stöcken, wo die Trauben sehr nahe am Boden stehen, kleine Gruben mit der Hand, damit die Trauben die Erde nicht berühren und faulen. — In einem fruchtbaren Boden müssen die Stöcke etwas weiter aus einander stehen, und auch mehr Zapfen bekommen.

9) Die Wertheimer Erziehungsart. Tab. XIII.

Herbststock. A.

Von a bis auf die Erde Schenkel,

b. Zapfen von 3 — 4 Augen, welche fruchtbare Lotten tragen,

c. Lotten, welche aus dem Kopf kommen und zur Nachzucht neuer Schenkel dient,

d. Lotten, welche im Frühling auf Zapfen angeschnitten wird,

Frühlingsstock. B.

a. Schenkel,

b. Zapfen von 3—4 Augen.

c. neuer Schenkel,

f. Pfähle von 5—6 Schuh Länge.

Der Stock hat 3—4, bisweilen auch nur einen Schenkel a, welche $1\frac{1}{2}$—2 Schuh hoch sind; jeder Schenkel bekommt meist 2 Zapfen b, auf welchen die Lotten d, die Trauben tragen, stehen, die zum Theil an den Pfahl f angebunden werden. c sind junge Reben, welche aus dem Kopfe kommen, und zur Nachzucht von Schenkeln gebraucht werden. Die Traubenarten, die man nach dieser Methode erzieht, sind Alben auf Zapfen von 4 Augen, Rießling von 3, Trollinger von 3—4, Gutedel von 4, Sylvaner von 3 Augen angeschnitten. Diese Erziehungsart ist in der Gegend von Wertheim eingeführt, die Stöcke werden sehr alt, und die Wingert niemals ausgerottet; fehlt ein Satz, so wird eine Rebe von einem andern Stock dahin gezogen. Sie ist vorzüglich und gehört zu den bessern.

Bei dieser Methode muß hauptsächlich die Nachzucht junger Schenkel berücksichtigt werden, daher stehen die Stöcke auf einem starken Kopf, der häufig junge Lotten treibt.

Eine Zeichnung und eine Beschreibung dieser Erziehungs-Methode verdanke ich der Gefälligkeit des Herrn Kellermeister Baurenkeller in Wertheim, von dem ich ebenfalls viele interessante Notizen über den Weinbau erhalten habe.

10) Würzburger Erziehungsart.

Diese stimmt mit der Wertheimer Erziehungsart ziemlich überein, und ist nur darin unterschieden, daß man statt 2 Zapfen auf einen Schenkel, einen Zapfen und eine Bogrebe, welche, wie bei der Würtemberger Erziehungsart, in einen Bogen gebunden wird, anschneidet. Der Zapfen kommt aber immer unter die Bogrebe zu stehen und dient dazu, die Schenkel alljährlich verjüngen zu können.

11) Der Pyramiden-Schnitt. Tab. XIV.

Herbststock. Fig. A.

a. der Hauptstamm, welcher jedes Jahr durch eine Bogrebe d von 4—5 Augen verlängert wird,

b. Zugäste (Seitenäste),

c. Zapfen, welche tragbare Lotten haben,
d. Bogrebe,
e. Lotte, welche im Frühling zur Bogrebe angeschnitten wird,
f. Lotten, welche den Sommer über eingekürzt und im Frühling zu Zapfen von 2 Augen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. Fig. B.

a. Hauptstamm,
b. Zugäste,
c. Bogrebe,
d. Zapfen,

Holzwerk.

g. ein runder starker Pfahl von 10—15 Schuh lang.

Der Rebstock hat einen Hauptstamm a, der jedes Jahr durch eine an der Spitze anzuschneidende Rebe von 3, 4—5 Augen verlängert wird. An diesem Hauptstamm fangen 1—1½ Schuh vom Boden kurze Zugäste b von 3—10 Zoll an, die ½—¾ Schuh von einander stehen, und nach verschiedenen Seiten gerichtet sind; nach oben werden sie allmählig kürzer, so daß der Stock, wenn er geschnitten ist, eine Pyramide bildet. An den kurzen obern Zugästen wird 1 Zapfen, an die untern längern aber werden 2 Zapfen von 2—3 Augen angeschnitten. Die Lotten werden im Sommer geköpft, so daß der Stock gegen den Herbst schön pyramidenförmig aussieht. Werden die Zugäste zu lang und treiben sie schwache Reben, so sucht man sie zurück zu werfen. Diese Pyramidenstöcke sind in Gärten auf Rabaten statt der Obstbäume sehr zu empfehlen, indem sie wenig beschatten und meist schöne Trauben tragen. Im fruchtbaren Boden kann man sie zu einer Höhe von 15—18 Schuh erziehen. Zur Unterstützung dient eine Stange, woran sie gebunden werden.

Am besten eignen sich für diese Methode Gutedel und grüne Sylvaner.

Bei Colmar soll es ganze Weinberge, auf diese Art gezogen, geben, allein statt der Zapfen sollen kleine Bogreben angeschnitten werden. Ich habe mich nicht selbst von der Wahrheit dieser Angabe überzeugen können, und kann mich daher nur auf fremde Nachrichten stützen.

b) Ohne Schenkel.

1) Die Ungarische Erziehungsart. Tab. XV.

Herbststock. A.

a. der Kopf,
b. Bogrebe, welche auf einem vorjährigen Zapfen steht von 15—18 Augen,
c. Zapfen, auf welchem die Lotten d stehen,
d. Lotten, wovon der stärkste im Frühling zur Bogrebe geschnitten wird,
e. Lotte, welche im Frühling auf einen Zapfen von 2—3 Augen geschnitten wird,
f. der Sattel,
g. der Stift,
h. der Ort, wo die Bogrebe in den Boden gelegt wird und daselbst Wurzel schlägt.

Frühlingsstock. B.

a. der Kopf,
b. Bogrebe,
c. Zapfen, auf welchem die Lotten zur Nachzucht der künftigen Bogrebe zu stehen kommen,
d. der Sattel,
e. der Stift.

Holzwerk.

i. ein 5 Schuh langer Pfahl,
k. ein 2—3 Schuh langer Pfahl.

Die Rebstöcke stehen 3 Schuh von einander in Reihen, welche $3\frac{1}{2}$ Schuh von einander entfernt sind, sie haben keine Schenkel, sondern einen am Boden befindlichen Kopf a, auf welchem jedes Jahr ein Zapfen von 1—2 Augen und eine Bogrebe von circa 3 Schuh angeschnitten wird. An dem Kopfe steht ein Pfahl von ungefähr 5 Schuh über der Erde, an welchen die Lotten d angebunden werden. Die Bogrebe, die auf dem vorjährigen Zapfen steht, wird in einem halben Zirkel nach der Erde gebogen, gegen die Spitze zu eingelegt, und mit ungefähr 5 Zoll Erde bedeckt, so daß nur die Spitze (Stift) mit 2—3 Augen heraussieht. Hierdurch entstehen zwei Theile, der Sattel und der sogenannte Stift g; letzterer bekommt ein kleines Pfählchen

zur Unterstützung der Lotten. Der Theil, welcher im Boden liegt, schlägt Wurzeln und man erhält dadurch von jeder Bogrebe einen Wurzelstock. Die Trauben vom Sattel werden, als die geringsten, besonders gelesen, indem der Wein vom Stift für vorzüglicher gehalten wird.

Auf diese Art erzieht man in Ungarn, in der Gegend vom Neusiedler See, den Orleans, welcher dort den edelsten Wein liefert.

Diese Erziehungsart ist für Gegenden, wo kostbarer Wein wächst, sehr wichtig, aber nur für harte Traubenarten, die starkes Holz treiben, und nicht so gern faulen, anwendbar. Dem Orleans im Rüdesheimer Berge mochte diese Erziehungsart zuträglicher seyn, als die Rheingauer Schnitt-Methode. Wichtig ist das Einlegen, wodurch man jedes Jahr einen neuen Stock erzieht, aber wichtiger ist das frühere Reifen der Trauben auf dem Stift, daher auch der bessere Wein. Die Erfahrung hat gelehrt, daß Trauben, die auf Ableger stehen, immer früher blühen und reifen; die Ursache davon ist einmahl die Nähe des Bodens, und für's andere scheint die Wurzelbildung des Zweigs auf die Reife der auf dem Stift stehenden Trauben bedeutend Einfluß zu haben.

Herrn Mohr, praktischem Weinpflanzer auf der Insel Reichenau im Bodensee, habe ich diese Methode mitgetheilt, und er entschloß sich, da er schon eine ähnliche Erziehungsart eingeführt hat, sie nachzuahmen, allein mit einer Modification.

Er will nämlich die Reben nicht nach der Spitze zu einlegen, sondern gleich an der Basis, d. h. hinten am Kopfe; dadurch will er den Orleans am Bodensee zur frühern Reife zwingen. Dieser Versuch kann äußerst wichtige Folgen haben, und ich wünsche, daß er glücklich zum Wohl des Weinbaues ausgeführt werde.

12) Die Reichenauer Erziehungsart: Tab. XVI.

Herbststock. Fig. A.

a. der Kopf,
b. Bogreben von 3 Schuh Länge,
c. Zapfen, worauf die Lotten d stehen,
d. Lotten, welche im Frühling zu Bogreben angeschnitten werden,
e. Lotten, welche im Frühling zu Zapfen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. Fig. B.

a. Kopf,
b. Bogreben von 3 Schuh Länge,
c. Zapfen von 2 Augen.

Holzwerk.

f. Pfähle von 6—7 Schuh Länge,
g. Pfähle von 3 Schuh Länge.

Die Rebstöcke stehen in einer Entfernung von 3 Schuh in Reihen, welche 6 Schuh von einander entfernt sind; zwischen je zwei Reihen ist demnach immer ein Zwischenraum von 6 Schuh Weite. Der Stock hat keine Schenkel, sondern einen Kopf a, auf welchem alljährlich 1—2 Zapfen von 2 Augen angeschnitten werden, auf welchem die Bogrebe erzogen und an einem 2 Schuh über der Erde stehenden Pfahl g angeheftet werden. Die Bogreben b, die auf dem vorjährigen Zapfen stehen, werden 3 Schuh lang angeschnitten und seitwärts von der Linie $^1/_2$ Schuh von der Erde an ein Pfählchen von 2 Schuh über der Erde angebunden. Diese Pfählchen stehen in der Mitte des 6 Schuh weiten Raums, welcher zwischen 2 Reihen Rebstöcke liegt, in gerader Linie und bilden die fehlenden Reihe.

Diese Erfahrung hat Herr Mohr, auf der Insel Reichenau, der wegen der Wein-Cultur mehrere Reisen gemacht hat, und dem ich viele in diesem Buch niedergeschriebene interessante Notizen zu verdanken habe, längere Zeit mit Vortheil eingeführt. Er zieht daran Alben, Gutedel und andere laufende Traubenarten; die Stöcke sollen sehr fruchtbar und der davon gemachte Wein sehr gut seyn.

Mir scheint diese Methode ebenfalls sehr praktisch, besonders für gute maste Böden, wo die Stöcke sehr ranken, und deßwegen große Reben angeschnitten werden können.

III. Erziehungsart ohne Pfähle und Geländer.

1) Stockwingert-Erziehungsart (Bockschnitt). Tab. XVII.

Herbststock. Fig. A.

a. Kopf,
b. niedere Schenkel von 4 Zoll bis 10 Zoll,

c. Zapfen vom Frühling, welche alle tragbare Lotten haben, die in einen Büschel zusammengebunden sind,

d. Lotten, welche im Frühling zu Zapfen angeschnitten werden.

Frühlingsstock. Fig. B.

a. der Kopf,
b. die Schenkel,
c. Zapfen von 2—3 Augen,

Die Rebstöcke stehen 3—3½ Schuh von einander, haben einen Kopf, worauf 3—4 Zugäste b, von 3—10 Zoll, stehen; an jedem dieser Zugäste werden Zapfen c von 2—3 Augen angeschnitten; die Pfähle fehlen ganz und die Lotten werden, wenn sie einmahl kräftig genug sind, welches gewöhnlich nach der Blüthe, wo schon Trauben angesetzt sind, geschieht, auf 1, 2—3 Pöppchen (Büschel) mit Stroh zusammen geheftet und oben abgeschnitten, wo sie sich dann von selbst tragen. Auch findet man zuweilen Stöcke, wo die Lotten Fig. A. 1, 2 und 3 mit den Lotten des links zunächststehenden Stockes, und die Lotten 12, 11 und 8 mit den Lotten des rechts stehenden Stockes, und die Lotten 5, 6, 7, 9 und 10 oben zusammengebunden sind. Diese Methode bildet geheftet eine Art von Rahmen; sie ist zweckmäßiger als die Fig. A, und verdient, zumal in fruchtbarem Boden, einen Vorzug. Diese Methode ist bei Bockenheim, Lambsheim, Westhofen und andern Orten in dieser Gegend eingeführt, wo meistens leichter Boden ist; man erzieht daran weiße Rießlinge. Für laufende Trauben mag sich diese Erziehungsart nicht wohl eignen, sie ist sehr einfach und wohlfeil, weßhalb sie in Gegenden, wo das Holz theuer, der Boden etwas hitzig ist, und der Rießling gebaut werden kann, angewandt zu werden verdient. Die Trauben werden besser als bei höhern andern Erziehungs-Methoden. Nur in niedern Lagen ist sie nicht rathsam, weil die Stöcke bei dem leichtesten Frühlingsfroste gerne erfrieren.

Ich glaube mit diesen beschriebenen Erziehungsarten die Grundformen, die in dem Rheinthale eingeführt sind, angegeben zu haben; kleine Modificationen, die aber in der Hauptsache mit den angegebenen überein kommen, möchten sich wohl noch mehrere finden. — Sollte aber je eine oder die andere

Erziehungsart, die hier nicht beschrieben, irgendwo üblich seyn, so habe ich mich zu entschuldigen, indem es für einen Privatmann, der ohnehin noch mehr andern Geschäften obliegen muß, nicht leicht möglich ist, jede Gegend speciell zu untersuchen. Aeußerst angenehm wird es mir jedoch seyn, Belehrungen über Erziehungsarten zu bekommen, die ich nicht kenne. Was hier angegeben ist, gründet sich übrigens, mit Ausnahme der Reichenauer und der Wertheimer Erziehungsart, auf eigne Beobachtungen, die ich an Ort und Stelle machte. Sämmtliche Zeichnungen sind nach der Natur und nach beigesetztem Maaßstabe, Heidelberger Werkmaaß, gefertigt.

Anhang.

Als besonderer Anhang verdienen hier noch verschiedene Erziehungsarten von Weinstöcken angeführt zu werden; nämlich die Ackerzeilen und Erziehung der Weinstöcke an Gebäuden, in Höfen und Gärten; beide sind wichtig für Dörfer auf dem flachen Lande, wo kein eigentlicher Weinbau getrieben wird.

1. Ackerzeilen.

Dieses sind niedere, hohe oder Doppelrahmen, die am Rande oder in der Mitte der Aecker der Länge nach angelegt sind, und zwar so, daß das Feld gehörig bepflügt und bebaut werden kann; gewöhnlich sind dabei Obstbäume angepflanzt, so daß ein Acker oft Obst, Gemüß und Getreide und Wein bringt. Diese Anlagen sind meistens zunächst an den Dörfern, wo sie besser unter Aufsicht stehen als die Ferngelegenen und auch besser und leichter bebaut werden können.

In der Gegend zwischen Speyer und dem Haardtgebirg setzt man in die Mitte der Aecker eine Reihe Obstbäume verschiedener Art, und unter diesen durch 2 Doppelrahmen, vier Schuh aus einander; rechts und links wird der Acker bebaut. Der Satz ist Alben, Rießling und einige Traminer, die recht gut gedeihen und meist sehr fruchtbar sind. Was der Obstbaum, meist Zwetschen, der Rebe an Nahrung entzieht, das schöpft sie aus dem fruchtbaren Ackerland. In der Gegend

unterhalb Frankenthal und bei Worms werden diese Zeilen am Rand der Aecker, und zwar sehr oft in doppelten Reihen, 3 Schuh von einander, als Nieder- oder Doppelrahmen angelegt, zuweilen stehen auch einzelne Obstbäume dazwischen. Das in der Mitte liegende Feld wird geackert und mit gewöhnlichen Feldfrüchten angebaut; auch hier gedeihen die Ackerzeilen, ohne daß sie besonders gedüngt werden, sehr gut, und geben oft viel guten Wein. Der Hauptsatz ist Rießling und Alben.

2. Erziehungsart der Weinstöcke an Häusern, in Höfen und Gärten.

Diese Methode ist für den Bewohner auf dem flachen Lande von großer Wichtigkeit, indem sie demselben nicht nur kein besonderes Land wegnimmt, sondern ihm auch eine freundliche angenehme Wohnung verschafft, und ihn in müßigen Stunden, wo er nicht von seiner Hofreute zu gehen braucht, äußerst angenehm und nützlich beschäftigt. Sie besteht aus verschiedenen Erziehungsarten: hieher gehört die Bekleidung der Giebel und der mittäglich gelegenen Hausmauern, wo man den Wandspalierschnitt anwendet, und die Ueberziehung der Höfe, Einfahrten, Verbindungswege und dergleichen, wo man den flachen Laubenschnitt mit sehr hohen Stämmen (Schenkeln) anwenden kann. Zu diesen Erziehungsarten ist besonders der Gänsfüßer, der Trollinger, Gutedel, der frühe Orleans und andere, weil sie sehr weit auslaufen, passend. Man findet diese Einrichtungen mit vorzüglichem Erfolg in verschiedenen Orten der Rheingegend angewendet, und jeder Ortsvorstand, der seiner Gemeinde etwas Nützliches schaffen will, sollte nachstehende Orte zum Muster nehmen, und Nachahmungen in seiner Gemeinde veranlassen. Z. B. Handschuhsheim an der Bergstraße hat ähnliche Einrichtungen, wovon die Bewohner nicht nur eine Menge Trauben in die benachbarten Städte zu Markte bringen, sondern auch für ihren eignen Gebrauch noch übrig behalten, und öfters noch einen ordentlichen Haustrunk übrig bekommen. — Auch zu Haßloch ohnweit des Haardtgebirgs und mehrern andern Orten sind ebenfalls solche Einrichtungen, wo man oft von einem Stock, besonders vom Gänsfüßer, einige Ohm Wein macht. Das Ort Friedrichsthal, 3 Stunden unter Karlsruhe, mitten

auf dem flachen Lande, mit Waldungen umgeben, ist von ausgewanderten Hugenotten angelegt worden, welche aus französischen Weingegenden kamen. Diese konnten sich anfänglich von ihrer gewohnten Beschäftigung, dem Weinbau, nicht trennen, und legten sich deßhalb an ihren Wohnungen und Höfen Weinstöcke an, die sich theils bis in jetzige Zeiten erhalten und vermehrt haben. Im Jahr 1811 machten mehrere Einwohner von diesen Stöcken 6—8—10 Ohm Wein, ohne den mindesten Kostenaufwand, das nothwendige Holz dabei ausgenommen, gehabt zu haben.

Das Pfropfen des Weinstockes.

Obgleich das Pfropfen der Weinstöcke von unsern meisten Wingertern für unmöglich oder nicht zuträglich bei uns gehalten wird, so ist dieses Verfahren in Frankreich und in Ungarn eine sehr bekannte Sache, die in jenen Ländern nicht allenfalls als Spielerei im Kleinen, sondern im Großen in Weinbergen geschieht.

Man wendet das Pfropfen bei solchen Weinstöcken an, die gesund sind, aber schlechte Trauben tragen. Um diese zu veredeln und bessere Trauben einzuführen, so pfropft man die Stöcke um, auf welche Weise man dann einen ganz veredelten Wingert erhält, ohne ihn umzurotten und mit vielen Kosten neu anlegen zu müssen.

Man kennt bereits viele Arten dieser Veredlung, allein die mehrsten sind zu umständlich und kostspielig, so daß sie sich nicht für die Weinstöcke, sondern ihre Anwendung mehr als Spielerei für Gartenstöcke eignet, und demnach ihre Beschreibung hier keinen Platz einnehmen kann.

Die vorzüglichste Art, die sich im Großen und zur Umpfropfung ganzer Weinberge eignet, ist das Pfropfen unter der Erde in den Spalt, wo der Schnitt ebenso, wie bei dem Pfropfen der Obstbäume, geschieht.

Die Verfahrungsart, die in der Gegend von Lyon allgemein eingeführt und angewendet wird, ist folgende:

Man bereitet sich eine Anzahl Zweige, deren Größe mit der Beschaffenheit der zu pfropfenden Stöcke im Verhältniß steht, und schneidet sie unten keilförmig zu. Diese nimmt eine Frau in einen Korb, ein Mann fängt hierauf an, mit einer

Hacke den ersten Stock einer Reihe bis zu 6 Zoll tief aufzuräumen, und nimmt alle Wurzeln bis zu 5 Zoll tief sauber hinweg, sodann geht er zum zweiten Stock und reinigt ihn ebenfalls, alsdann zum 3ten, 4ten ꝛc. Ein anderer Arbeiter folgt ihm und schneidet den Stock auf seinen Wurzeln ab, und zwar in einer Tiefe unter der Erde, welche die Umstände bestimmen, die aber nicht weniger als 3 Zoll und nicht mehr als 6 Zoll unter der Erde seyn darf; er ebnet hierauf die Schnittfläche, und macht mit einem starken Messer 1—2 Spalten, je nach der Stärke des Wurzelstockes. Die Frau, die nach ihm kommt, setzt eben so viel Pfropfreiser ein, als Spalten da sind; endlich befestigt ein 3ter Arbeiter, welcher ihr folgt, die Pfropfreiser dadurch, daß er mit den Händen ein wenig Erde andrückt, und deckt das Ganze, vermittelst der Hacke, mit Erde, aber mit der größten Vorsicht, um sie nicht aus der Lage zu bringen, und so, daß 2 Augen über die Erde hervorragen. Diese Pfropfart gelingt sehr gut, wenn man sie an 3—4jährigen Reben aufführt; aber unglaublich ist die Stärke des Wachsthums, wenn man diese Pfropfart bei alten Stöcken anwendet, deren Natur man verändern will, z. B. rothe Trauben auf weiße Stöcke, oder auch weiße Trauben auf weiße Stöcke von geringen Varietäten. Drei Männer und eine Frau sind vermögend, in einem Tage mehrere 100 Stöcke zu pfropfen.

Man hat noch eine 2te Art von Pfropfen, welche bei hohen Stämmen über der Erde gemacht wird, z. B. an Lauben oder Spalieren in Gärten oder Höfen, welche aber umständlicher und nur zur Veredlung einzelner Stöcke in Gärten Anwendung verdient. Man schneidet den Stamm in beliebiger Höhe über der Erde ab, ebnet den Schnitt und macht einen langen Spalt, in welchen das keilförmig geschnittene Ende des Pfropfreises so tief eingesetzt wird, daß das Ende des alten Holzes, welches durch den langen Spalt in zwei Theile getheilt worden, einen Zoll über den Schnitt des Pfropfreises hervorragen. Man umbindet nun die gepfropfte Stelle recht fest, daß das Pfropfreis fest an den Wänden des Spaltes liegt. Die zwei hervorragenden Stücke des alten Holzes bleiben aber auseinander stehen und werden erst kommendes Jahr abgeschnitten, wenn das Pfropfreis angewachsen ist. Den langen Schnitt macht man deswegen, weil das alte Holz, wenn es angeschnitten wird, gewöhnlich tiefer ein-

trocknet als bei Obstbäumen, deßhalb läßt man es über den Schnitt des Pfropfreises hinweggehen, damit das Eintrocknen nicht bis auf den Schnitt geht. Die Pfropfreise dürfen nicht zu markig und weitaugig seyn, und müssen im Anfang Mai, ehe der Saft eintritt, geschnitten und sorgfältig in Erde eingeschlagen werden, damit sie nicht vertrocknen. Das Pfropfen selbst geschieht wie die Vegetation anfängt, und der Saft bald eintritt.

Diese Veredlungsarten sind für die Gegenden, wo man die Traubensorten verbessern will, ebenso wo man hohe Erziehungsarten in niedrige umwandeln will, oder wo in guten Weinbergen einzelne Reben ausgeartet und geringe Trauben bringen, sehr wichtig und verdienen von den Wingertern beachtet zu werden.

Weiden- und Holzkultur.

So nothwendig, als die Anschaffung des gehörigen Düngers, sind die Weiden zum Binden und das Holzwerk zur Unterstützung der Rebstöcke. Eine Hauptrücksicht, welche der Wingerter bei dem gegenwärtig so hohen Preis des Holzes nehmen muß, ist die Verminderung des überflüssigen Holzaufwandes, und die leichte und wohlfeile Anschaffung des nothwendigen Holzwerks.

Was den Weinbau sehr kostspielig macht, das ist, daß man in manchen Gegenden nicht allein vieles Holz in die Weinberge braucht, sondern auch noch zur Fertigung der Latten (Druther) ausgesuchte Stämme von gutem Eichenholz haben muß.

Dieß ging wohl in frühern Zeiten, wo die Holzpreise nicht sehr hoch waren, an, jetzt aber, wo der Preis oft 3fach höher steht und das Holz immer seltener wird, muß der denkende Wingerter, zumal in solchen Gegenden, wo man kostspieligen Holzaufwand hat, z. B. an der Bergstraße, am obern Haardtgebirg *) darauf bedacht seyn, wie er weniger Holz und zugleich nur solches braucht, das er sich leicht verschaffen kann. Hat der Wingertsbesitzer eigenthümliche Waldungen, so thut er klug, seine Kultur darnach einzurichten,

*) Bei Heidelberg kostet das Holz, um einen Morgen Wingert mit Doppelrahmen oder Kammern einzurichten, nach einem mäßigen Anschlag 200 fl. — dahingegen, wenn er mit Pfählen nach Rheingauer-Art eingerichtet wird, 60—80 fl.

und solche Hölzer, je nach Beschaffenheit des Bodens, anzuziehen, die für Wingert-Holz sich eignen und schnell heranwachsen. Da aber die Anzahl derjenigen, die eigene Waldungen in der Rheingend besitzen, nicht bedeutend ist, so muß man auf andere Mittel denken, Wingert-Holz zu erziehen. Am besten geschieht dieß auf einzelnen Grundstücken, die keinen großen Werth haben und durch die Ferne vom Ort oder sonstige Ursachen sich nicht zur Feldkultur eignen, dieses Feld, und wenn es auch nur 1 Morgen groß ist, lege man mit geeigneten schnellwachsenden Hölzern an, theile sie in Kuppen, und behandle sie auf Stockausschlag, und zwar so, daß alljährig etwas Pfähle gehauen werden können.

Am besten hiezu eignet sich die Akazie und die zahme Kastanie, welche auf drei Schuh Weite angepflanzt, und wenn sie zu Pfählen stark genug sind, am Boden abgehauen werden; worauf sie denn am Boden wieder ausschlagen, und solche mächtige gerade Schosse machen, daß sie oft im 3ten und 4ten Jahr schon wieder gehauen werden können.

Die Akazie läßt sich aber nicht an jedem Orte anpflanzen, sie will einen tiefen, wo möglich kultivirten Boden, besonders aber eine gegen Winde geschützte Lage haben, außerdem bleiben sie nur krüppelhaft und strauchartig. Man zieht sie vom Samen, der im Frühling gesäet wird, nach Verlauf einiger Wochen schon aufgeht und auf gutem Gartenland gezogen, schon im 1ten Jahr verpflanzt werden kann.

Die Kastanie hingegen ist schon schwerer zu ziehen. Sie verlangt durchaus geschützte Gebirgs-Abhänge, tiefen, etwas schweren Boden, der jedoch mit Steinen untermengt seyn darf. Sie wird ebenfalls aus Samen gezogen, läßt sich aber nur schwer verpflanzen, weßhalb man die Samen am besten im Herbste an Ort und Stelle, wo der Baum künftig stehen soll, setzt. Man macht dazu Gruben von 3—4 Schuh von einander, 1 Schuh tief, lockert die Erde auf und füllt sie wieder zu, legt alsdann 3—4 Kastanien hinein, und bedeckt sie mit 2—3 Zoll Erde; um aber zu vermeiden, daß sie nicht von Ungeziefer gefressen werden, so nehme man Wachholderreiser, hacke sie klein, streue sie um die Früchte und decke den Grund darauf.

Beide Holzarten, wenn sie auf geeigneten Orten angelegt sind, und sich bestockt haben, liefern nicht nur ziemlich

gerade Pfähle, sondern sie sind im Boden sehr dauerhaft, und halten länger als die von eichen Holz.

Eine schöne Anlage von Ackazien nach dieser Art befindet sich bei dem Ebersteiner Schloß im Murgthal, wo gleich bei dem Weinberge ein Ackazienwäldchen steht, das in mehrere Kuppen eingetheilt ist, und den alljährlichen Holzbedarf für die Weinberge liefert. Dort werden die Pfähle an Ort und Stelle gereinigt, gespitzt und ohne weitere Unkosten in den Weinberg gebracht. Auch am östlichen Abhange des Heidelberger Schlosses ist ein solches Akazien-Wäldchen, auf schattigem Boden angelegt, welches das Holz zu denen dabei befindlichen Wingerten hinlänglich liefern würde; allein man läßt es seiner schönen Bäume wegen, die theils den vorüberziehenden Weg beschatten, theils den Fuß des Schlosses malerisch decoriren, stehen.

Wer äußerst Gelegenheit hat, eine solche abgelegene Stelle bepflanzen zu können, der thue es, indem ein Morgen guter Akazien-Wald 3 Morgen Weinberg beständig mit Holz versorgt.

Weidenkultur.

Gleiche Bewandtniß, wie mit der Holzkultur, hat es mit der Weidenkultur.

Es ist daher erforderlich, darauf zu denken, wie auch hier Ersparnisse zu bewerkstelligen sind, und wie man die Weidenkultur verbessern kann, um nicht allein die Weiden für den Weinberg zu erziehen, sondern auch noch einen Vorrath für Körbe, Flechten ꝛc. zu erhalten.

Jeder Wingerter soll sich, wo möglich, seine Weiden selbst erziehen, weil die erkauften häufig schlecht sind und dieselben nicht immer zur geeigneten Zeit, wo er in den langen Winterabenden sie reinigen und sortiren soll, erhalten kann. Die besten Arten zur Anpflanzung sind: die gelbe Weide, Salix vitellina, und die rothe Weide, Salix purpurea; alle übrigen taugen meistens nichts. Man zieht die Weiden entweder auf niedern Stöcken am Boden, oder auf hohen Stämmen. Am vorzüglichsten aber ist die Erziehungsart auf Stämmen, welche in der Gegend von Dürckheim und Wachenheim am Haardtgebirg eingeführt ist.

Die gelbe Weide wird dort am Rand der Wiesen oder

Bächen stämmig 9—10 Schuh hoch erzogen; hat sie diese Höhe erreicht, so köpft man sie oben, wo sie dann kommendes Jahr mehrere Ausschläge bringt; in spätern Jahren bildet sich oben ein Kopf, worauf alljährig die Weiden abgeschnitten werden. Diese Methode hat den Vortheil vor der niedern Erziehungsart an der Bergstraße, daß die jungen Zweige vom Unkraut nicht leicht, besonders im Frühling, wo sie zart und klein sind, überstrickt, vom Vieh nicht leicht abgefressen oder gestohlen werden können, und daß die Käfer, besonders einige Coccinella-Arten, die die Blätter oft ganz abweiden, sich nicht so gern auf Baumweiden als Buschweiden aufhalten. Auch sind die hohen Weidenstämme leichter aufzubringen, man darf nur starke, 4—5 Schuh lange Setzhölzer nehmen, so schlagen sie hoch über dem Grase aus, während die andern Weiden oft nur 4—5 Zoll vom Boden entfernt, vom Unkraut, wenn sie nicht gereinigt, unterdrückt werden. Ferner können die baumartig erzogenen Weiden einzeln auf Wiesen angepflanzt werden, indem sie nicht sehr beschatten, und unter den Stämmen Luftzug bleibt. Eine solche Stammweide liefert oft 2—3 Büschel Weiden, während von einer Buschweide ½ Büschel abgeschnitten werden kann.

An Chausseen oder Feldwegen, die durch Wiesen gehen, lassen sich die Baumweiden in Reihen schön anpflanzen, wo sie, ihrer Höhe wegen, nicht nur unbeschädigt bleiben, sondern auch im Herbste, besonders die gelben Weiden durch ihre goldgelbe Farbe, der Gegend ein schönes Ansehen geben.

Anlegung der Wege.

Sehr wesentliche Einrichtungen zur Erleichterung der Weinkultur sind die Wingertwege. Dieselben sollen nicht allein aus Fußwegen, sondern in Gegenden, wo bedeutende Weinpflanzungen sind, auch aus regelmäßigen Fahrwegen bestehen, die so breit sind, daß eine Fuhre der andern ausweichen kann. Erlaubt aber die Steile eines Berges nicht, ohne große Kosten solche breite Wege anzulegen, so sollen in kurzen Distanzen Wend- und Ausweichplätze seyn, wo zugleich im Herbste aufgeladen, und zum Theil der Dünger abgeladen werden kann. Die Wege müssen auch so eingerichtet seyn, daß die Weinberge größtentheils darauf anstoßen; sie dürfen nicht zu steil seyn, auch gehören sie mit Wasser-Ableitungen

und Kändeln versehen, welche das Regenwasser aufnehmen und sie gegen das Ausreißen schützen; sehr gut ist es, wenn das Wasser nach verschiedenen Richtungen vertheilt wird, welches vermittelst Gräben längs der Weinberge oder an unfruchtbaren Stellen geschehen kann. Die Oberfläche eines solchen Weges soll gewölbt und mit geschlagenen Steinen überschüttet seyn. An geeigneten Punkten gehören Gruben seitwärts angelegt, wo das Wasser den abgeflößten Dung und Erde absetzt, welche alsdann, wenn sie angefüllt sind, ausgeschlagen werden, und der Absatz in die Weinberge verbracht wird.

Solche Wege erleichtern den Weinbau außerordentlich, indem man dadurch vermögend ist, Dünger und Holz mit Fuhren dahin zu bringen, welches in manchen Gegenden durch Menschen getragen werden muß; sie gehören auf gemeinschaftliche Kosten der Weinbergbesitzer angelegt und auch unterhalten.

Besonders aber müßte dafür gesorgt werden, daß die Wingertschützen, zumal bei Regengüssen, die Kändel und Abweiser aufräumten. Ebenso müßten jedes Jahr zu der Zeit, wo die Hauptarbeiten vollendet sind, die Wege nachgesehen und leicht überführt werden.

Es mag freilich eine schwere Aufgabe seyn, diese Wege allenthalben einzuführen, indem sich an manchen Orten dieser Einrichtung große Hindernisse entgegen stellen. Entweder allzusteile Abhänge, wo dieses nur mit außerordentlichen Kosten geschehen könnte, z. B. am Niederrhein; aber noch mehr die vielen ungleich eingetheilten kleinen Wingertsstücke, in verschiedenen bald hoch, bald tief liegenden Abtheilungen. Diese Hindernisse sind gewöhnlich mit Sachkenntniß und gemeinschaftlichem Einverständniß leicht aus dem Weg zu räumen; denn selbst bei den fast unzugängigen Gebirgsabhängen können oft von einer andern Seite Wege auf die Gipfel oder auf den Rücken der Berge angelegt werden, von wo aus man denn wenigstens an die obersten schwer zu bebauenden Wingerte kommen kann.

Bei solchen Weingebirgen aber, die flacher sind, und wo es nur darauf ankömmt, daß viele Weinberge durchschnitten werden, da hätte man dafür zu sorgen, daß die Wege in gehöriger Steigung ausgesteckt und die betreffenden Eigenthümer das erforderliche Land gegen eine Geldvergütung, je

nach dem Werth der Weinberge, abgäben; der Gesammt-Betrag für das acquirirte Land, so wie zur Bestreitung der Anlagskosten, müßte dann auf die Gesammt-Masse nach Morgenzahl repartirt werden. Die allenfalls zu cassirenden alten Wege würden jedem Angränzer gegen einen Anschlagpreis, welcher wieder in die gemeinschaftliche Masse flöße, übergeben.

Eine solche Anlage gehört aber, unter der Leitung eines geschickten sachverständigen Mannes, mit Zuziehung der erfahrensten Eigenthümer, welcher die Wege gehörig absteckt, die Breite, das Gefäll, die Abweiser, die Kändel und die Wendplätze bestimmt, und den Arbeitern ihre Arbeiten anweiset und controllirt, ausgeführt. Die Arbeiten aber können durch die Wingerter selbst, oder von ihren Leuten gegen einen angemessenen Taglohn besorgt werden; ebenso die Fuhren, wodurch denn jeder Gelegenheit hätte, seinen Beitrag abzuverdienen, und somit auch der ärmste ohne Kosten davon kommen könnte.

Beschreibung

der wichtigsten Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf die Qualität der rheinischen Weine einwirken.

Eine der vorzüglichsten Weingegenden Deutschlands, wo durch mehrere hundert tausend Menschen Weinbau getrieben getrieben wird, ist unstreitig das Rheinthal mit seinen Nebenthälern. Es hat eine bedeutende Ausdehnung, und liegt, der Länge nach, zwischen dem 47½ten und 50ten Grad nördlicher Breite, fast in der Richtung von Südwest nach Nordost; ist östlich von dem Schwarz- und Odenwalde, südlich von der Schweiz, westlich von den Vogesen und nördlich von dem Taunusgebirge, mit welchem die ausgebreitete Thalfläche geschlossen ist, begrenzt.

Von Bingen bis Coblenz ist das Taunusgebirge vom Rhein in der Richtung von Südost nach Nordwest gewaltsam durchbrochen, und die Ausdehnung des Thales beschränkt sich meist nur auf die Rheinfläche, die öfters nur 300 Schuh beträgt. Rechts und links steigen meist steile Thonschieferberge empor, an welchen theilweise mühsam Weinbau getrieben wird.

Das eigentliche Rheinthal von Basel bis Bingen, welches zwischen den beiden begrenzenden Gebirgszügen eine Breite von 4 bis 8 Stunden hat, ist größtentheils durch abgeflößte Gerölle, Geschiebe, Thon und Sand von den angrenzenden Gebirgen ausgefüllt, bildet flaches Land von verschiedener Beschaffenheit, bald tiefer oder höher gelegen, bestehend aus Wäldern, Ackerland und Wiesen meistens von vorzüglicher Qualität.

Nur am Fuße der Hauptgebirge und der an sie gelagerten, zuweilen tief in das flache Land sich erstreckenden Vorgebirge wird, auf eine Breite von ⅛ bis 1½ Stunden und ungefähr 200 bis 1000 Schuh über die Meeresfläche hoch, Wein gebaut.

Die Thäler der in den Rhein einströmenden Seitenflüsse ziehen meistens in der Richtung von Osten nach Westen, und nur die südlichen Wandlungen werden zum Weinbau benutzt.

Die Weingebirge haben, in Rücksicht ihrer Form, Höhe.

Ausdehnung und Verdachung eine außerordentliche Verschiedenheit; häufig sind sie durch kleine Thalschluchten, Mulden und Einbiegungen von einander getrennt und haben dadurch die verschiedenartigsten Formen angenommen.

Auch in Rücksicht der Fels- und Bodenarten sind die Weingelände äußerst verschieden, und äußern auf die Weine einen wichtigen Einfluß. Häufig ist der Baugrund, zumal an den höhern Punkten, durch Verwitterung des unten liegenden Gesteines entstanden, oder besteht aus zusammengeflözten Geröllen, Gruß, Sand, Thon, Mergel u. dgl. durch Mischungsverhältnisse sehr mannichfaltig verschieden.

Die Weine, die auf diesen Gebirgen wachsen, sind in Rücksicht des specifischen Gewichts, Gehalts an Alkohol, früherer oder späterer Reife, Haltbarkeit, Würze, Preises und dergl. außerordentlich verschieden. So z. B. wachsen am Johannisberge, in Rüdesheim, im Steinberg bei Eberbach u. a. Orten Weine, die von einem vorzüglichen Jahrgang um den Preis von 3000 bis 4500 fl. per Fuder verkauft werden, während dem im Bruhrhein, in der Ortenau, im Breisgau u. a. Gegenden des Rheinthales Weine von ebendemselben Jahrgang zum Preise von 100 bis 150 fl. verkauft werden.

Die große Verschiedenheit dieser Weine ist äußerst merkwürdig, und obgleich diese auf den Wohlstand des einzelnen Wingertsbesitzers, so wie auf die Finanzverhältnisse ganzer Länder, bedeutenden Einfluß hat, so sind dennoch die eigentlichen Ursachen nicht hinreichend bekannt, und das Wenige, was man darüber zu wissen glaubt, sind häufig Dinge, die auf Mangel an Kenntniß des Weinbaues oder auf Vorurtheilen empirischer Menschen beruhen.

Vieljährige Beobachtungen, gründliche Untersuchungen der verschiedensten Weingegenden und Selbstbetrieb des Weinbaues überzeugten mich immer mehr, daß die Ursachen allmählig zu erforschen und theilweise aufzufinden sind, wozu aber nicht nur empirisches Wissen, sondern hinlängliche Kenntnisse der Naturwissenschaften gehören.

Als Resultat meiner Erfahrungen glaube ich daher, als Mittel zur Weinveredlung am Rhein aufstellen zu dürfen, daß bei der Anlage eines Weinberges, zumal an einem Orte, wo noch kein Wein gezogen wurde, folgende Umstände äußerst wichtig sind und sorgfältige Beobachtung verdienen:

1) die Höhe,
2) die Lage,
3) die Abdachung,
4) die Winde, welchen der Weinberg ausgesetzt ist,
5) die Begrenzung,
6) der Sonnen-Auf- und Untergang,
7) die Gebirgs- oder Felsarten,
8) der Boden,
9) die Anlegungsart,
10) die Traubenarten,
11) die Erziehungsarten.

Ferner, daß bei der Unterhaltung eines Wingerts und zu Erziehung guter Weine vorzüglich zu berücksichtigen ist:
12) die eigentliche Unterhaltung der Wingerte,
13) das Düngen,
14) die Nebennutzungen,
15) Das Herbsten und
16) die Bereitung des Mostes.

1) Die Höhe.

Der Weinbau im Rheinthale beschränkt sich meist nur auf die Vorgebirge und auf den Fuß der Hauptgebirge, wo er sich bis zu einer Höhe von 300 bis höchstens 400 Schuh über die Fläche des Rheinspiegels erhebt; höher hinaufzugehen ist wegen der kälteren Luft und vieler anderen Ursachen nicht rathsam. Die Wingerts-Gebiete der Bergstraße liegen größtentheils 300 bis 600 Pariser Schuh über der Meeresfläche, die des Hardtgebirges 400 bis 600, die im Rheingau 200 bis 450, die in der Ortenau 480 bis 700, und die im Elsaß und im Breisgau 800 bis 1000 Pariser Schuh über Meeresfläche. Die Höhe der Rheinthalfläche ist bei Mainz ungefähr 216 bis 230, bei Mannheim 270 bis 280, bei Straßburg 480 bis 490 und bei Basel ungefähr 890 Pariser Schuh über Meeresfläche.

2) Lage.

Die südliche Lage ist bei einem vorzüglichen Wingert absolut nöthig, südwestliche und westliche Abhänge sind minder gut; bedeutend geringer sind aber diejenigen, die von Süden

nach Osten abweichen. Bei ganz östlichen Lagen sind die Weingärten den rauhen Ostwinden allzusehr ausgesetzt und liefern daher meist geringe Weine. Wie sehr die Lage auf die Erzeugung guter Weine Einfluß habe, beweiset der Rüdesheimer Berg, welcher ganz südlich der brennenden Mittagssonne ausgesetzt liegt. Laudenbach liegt südwestlich, Edenkoben östlich, Gimmeldingen südöstlich und der Friesenberg bei Heidelberg westlich.

Man vergleiche diese Punkte in der angehängten Tabelle, woraus sich ergibt, daß die Lage nach Süden vorzüglich, nach Westen mittelmäßig und nach Osten gering ist *).

3) Abdachung.

Südliche Gebirgswände, die eine Abdachung von 25 bis 40° haben, sind für die Erziehung guter Weine am geeignetsten. Die Sonnenstrahlen fallen da meist in einem rechten Winkel auf und reflectiren kräftiger als auf Flächen. Solche steile Abhänge finden sich meist nur in Urgebirgen, die ohnehin für den Weinbau sich eignen. Allein um sie urbar zu machen, müssen sie auf eine kostspielige Weise mit Mauern terassenartig angelegt werden, damit flaches Land gewonnen wird, worin die Stöcke gepflanzt und erzogen werden können. Die besten Lagen der Weinberge bei Lorch haben 25 bis 45°, bei Rüdesheim 40°, bei Asmannshausen 20—30 und bei Weinheim der Kissel 36, Edenkoben hingegen hat eine Verdachung von 5° und Wießloch von 10°, woraus man schon hinlänglich abnehmen kann, wie sehr die Abdachungen auf die Qualität der Weine Einfluß haben.

4) Winde, welchen ein Weinberg ausgesetzt ist.

Je mehr Schutz gegen Winde ein Wingert hat, desto besser wird der Wein seyn. Eine geschützte Lage ist ein Haupt-Erforderniß eines guten Weinbergs. Lagen, die von Ost-, Nordost-, Nord- und Nordwest-Winden bestrichen werden, gehören niemals zu den ersten. So z. B. hat der Heiligenberg bei Heidelberg eine vortreffliche Lage und Verdachung, wo

*) Zur richtigen Bestimmung der Lage eines Wingerts nehme man einen guten, wo möglich bergmännischen Compas.

kostbarer Wein wachsen sollte; allein die Ostwinde, die durch das Neckarthal ziehen und denselben zumal zur Nachtzeit bestreichen, sind Ursache an der geringeren Weinproduction. Der Friesenberg bei Heidelberg hat eine westliche Lage und bekommt die Sonne durch das nahe liegende Gebirge morgens sehr spät, ist aber in einen Kessel eingeschlossen und gegen alle Winde geschützt, weßhalb daselbst ein Wein wächst, der dem vom Heiligenberg ziemlich gleich ist.

Die Liebfrauenmilch bei Worms würde bedeutend geringer werden, wenn man die Liebfrauenkirche mit ihren vielen Mauern, welche die Weingärten einschließen und gegen rauhe Winde schützen, abbrechen würde. Wingerte mit Mauern umgeben, überhaupt eingeschlossene Räume bringen meist gute Weine, z. B. der Steinberg bei Eberbach im Rheingau. Der Rheingau liefert ein Beispiel, wie sehr der Schutz gegen rauhe Winde auf die Erzengung guter Weine wirkt. Der Hauptgebirgsstock, welcher den Rheingau nördlich begrenzt, streicht in einem halben Zirkel von Westen nach Osten, so daß der Abhang gegen den Rhein ganz südlich liegt. Durch das Vorspringen des Gebirges an den westlichen und östlichen Seiten bildet das Ganze eine geschlossene Mulde, welche nicht von West- und noch weniger von Ostwinden bestrichen werden kann. Dieses Gebirg hat nun wieder zum Theil niedere Vorgebirge und eine Menge muldenförmige Thaleinschnitte, die meist nach Süden gerichtet sind, und bilden oft Stellen, wo kein Lüftchen hinein kommt, wo der Thau Nachts ruhig fallen und bei heißer Witterung dem Rebstock Erfrischung zuführen kann. Ein schönes Beispiel ist der Rotheberg bei Geisenheim. Der südliche Abhang desselben ist in der Mitte etwas zurückgedrängt, und bildet eine flache Mulde, die vor allen Winden geschützt ist; hier wächst kostbarer Wein, während auf der ganzen Anhöhe, die nur eine kurze Strecke entfernt ist, aber von rauhen Winden bestrichen wird, unter gleichem Bodenverhältnisse nur ein geringer Wein wächst.

5) Begrenzung.

Auf diese hat man ebenfalls Rücksicht zu nehmen. Wenn nämlich Bäume, Wälder, Häuser, Felsen oder vorspringende Hügel die Grenze bilden, so wird der Wingert dadurch gegeu Winde geschützt; allein es ist häufig der Fall, daß die Bäume

und Häuser, wenn sie zu nahe stehen, Schatten auf den Wingert bringen, oder daß sich daselbst viele Vögel aufhalten, wo dann solche Begrenzungen ungünstig einwirken. Gegenüber liegende Berge oder große Wasserflächen wirken häufig sehr wohlthätig auf eine Weinbergslage. Auf großen Wasserflächen reflectiren die Sonnenstrahlen sehr kräftig und erwärmen die Luft sehr bedeutend: z. B. der Rheinspiegel bei Rüdesheim und an mehreren Punkten im Rheinthale trägt bestimmt viel zur Erwärmung der Luft bei.

6) Sonnen-Auf- und Untergang.

Je länger ein Wingert von der Sonne bestrahlt und durch sie erwärmt wird, desto besser ist seine Lage; denn durch die Sonnenwärme wird das Leben des Rebstockes rege erhalten und begünstigt. Abhänge, die nur wenig Sonne haben, müssen durch andere Mittel sehr begünstigt seyn, wenn sie nur einigermaßen ordentlichen Wein produciren sollen. Die vorzüglicheren Weingebirge im Rheinthale werden von Morgens bis Abends von der Sonne beschienen.

7) Gebirgs- oder Felsarten.

Diese äußern einen bedeutenden Einfluß auf das Gedeihen der Rebpflanze und auf die Qualität ihrer Educte; der Boden ist meistens durch sie bedingt, indem sie durch die allmählige Verwitterung dem Baugrunde sehr wesentliche Nahrungsstoffe herbeiführen. Die Gebirgsarten des Rheinthales sind äußerst mannigfaltig, sie verdienen eine besondere Beachtung und ihre Kenntniß ist für den Weinpflanzer von großer Wichtigkeit. Die Felsarten, auf welchen Weinreben in dem Rheinthale gezogen werden, sind:

A) eigentliche Gebirgsarten, als:
- a) Granit,
- b) Syenit,
- c) Porphyr,
- d) Thonschiefer,
- e) Basalt,
- f) Dolerit,
- g) alter Sandstein,
- h) Muschelkalk,

i) Grobkalk,
k) Gyps,
l) Schieferthon,
m) bunter Sandstein.

B) Aufgeschwemmte Gebilde, als:
n) Gerölle,
o) Sand,
p) Loeß (Mergel),
q) Lehm.

A. Eigentliche Gebirgsarten.

a) Granit.

Er besteht aus Quarz, Feldspath und Glimmer; häufig findet man darin als zufällige Gemengtheile Turmalin (Schörl) und Granaten. Feldspath und Glimmer, die beim Einflusse der Atmosphärilien der Verwitterung nicht leicht widerstehen, geben im verwitterten Zustande eine thonige Erde, die äußerst fruchtbar ist. Der Quarz widersteht der Verwitterung weit länger; die kleinen Körner, gemengt mit dieser thonigen Erde, halten den Boden locker, der Luft, Wärme und Feuchtigkeit zugänglich, und größere Stücke binden die Wärme. Auf diesen Gebirgen, wenn der Baugrund durch Verwitterung entstanden und ihm der gehörige Dünger beigemengt wird, wachsen meist gute Weine; z. B. im Rißel bei Weinheim, im Keltersberg bei Schrießheim an der Bergstraße, im Friesenberg bei Heidelberg und auf den meisten Weingebirgen am Ausgang des Kinzig-Thales.

Auch wenn diese Gebirge mit andern Erdarten überlagert sind, doch so, daß von den Bestandtheilen der untenliegenden Gebirgsart beigemengt sind, wächst häufig guter Wein, z. B. bei Laudenbach an der Bergstraße, wo der Granit und Syenit mit Löß (Mergel) überlagert, aber meist mit Quarz und Feldspath-Theilchen untermengt ist. — Der Rießling, so wie der Ortlieber und andere Traubenvarietäten, eignen sich, als niedere Stöcke erzogen, vorzüglich an solchen Orten.

b) Syenit.

Besteht aus Feldspath (seltener Feldstein) und Hornblende; als zufällige Gemengtheile besitzt er bisweilen Glimmer und Titanit.

nach dem Werth der Weinberge, abgäben; der Gesammt-Betrag für das acquirirte Land, so wie zur Bestreitung der Anlagskosten, müßte dann auf die Gesammt-Masse nach Morgenzahl repartirt werden. Die allenfalls zu cassirenden alten Wege würden jedem Angränzer gegen einen Anschlagpreis, welcher wieder in die gemeinschaftliche Masse flöße, übergeben.

Eine solche Anlage gehört aber, unter der Leitung eines geschickten sachverständigen Mannes, mit Zuziehung der erfahrensten Eigenthümer, welcher die Wege gehörig absteckt, die Breite, das Gefäll, die Abweiser, die Kändel und die Wendplätze bestimmt, und den Arbeitern ihre Arbeiten anweiset und controllirt, ausgeführt. Die Arbeiten aber können durch die Wingerter selbst, oder von ihren Leuten gegen einen angemessenen Taglohn besorgt werden; ebenso die Fuhren, wodurch denn jeder Gelegenheit hätte, seinen Beitrag abzuverdienen, und somit auch der ärmste ohne Kosten davon kommen könnte.

Beschreibung

der wichtigsten Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf die Qualität der rheinischen Weine einwirken.

Eine der vorzüglichsten Weingegenden Deutschlands, wo durch mehrere hundert tausend Menschen Weinbau getrieben getrieben wird, ist unstreitig das Rheinthal mit seinen Nebenthälern. Es hat eine bedeutende Ausdehnung, und liegt, der Länge nach, zwischen dem 47½ten und 50ten Grad nördlicher Breite, fast in der Richtung von Südwest nach Nordost; ist östlich von dem Schwarz- und Odenwalde, südlich von der Schweiz, westlich von den Vogesen und nördlich von dem Taunusgebirge, mit welchem die ausgebreitete Thalfläche geschlossen ist, begrenzt.

Von Bingen bis Coblenz ist das Taunusgebirge vom Rhein in der Richtung von Südost nach Nordwest gewaltsam durchbrochen, und die Ausdehnung des Thales beschränkt sich meist nur auf die Rheinfläche, die öfters nur 300 Schuh beträgt. Rechts und links steigen meist steile Thonschieferberge empor, an welchen theilweise mühsam Weinbau getrieben wird.

Das eigentliche Rheinthal von Basel bis Bingen, welches zwischen den beiden begrenzenden Gebirgszügen eine Breite von 4 bis 8 Stunden hat, ist größtentheils durch abgeflößte Gerölle, Geschiebe, Thon und Sand von den angrenzenden Gebirgen ausgefüllt, bildet flaches Land von verschiedener Beschaffenheit, bald tiefer oder höher gelegen, bestehend aus Wäldern, Ackerland und Wiesen meistens von vorzüglicher Qualität.

Nur am Fuße der Hauptgebirge und der an sie gelagerten, zuweilen tief in das flache Land sich erstreckenden Vorgebirge wird, auf eine Breite von ⅛ bis 1½ Stunden und ungefähr 200 bis 1000 Schuh über die Meeresfläche hoch, Wein gebaut.

Die Thäler der in den Rhein einströmenden Seitenflüsse ziehen meistens in der Richtung von Osten nach Westen, und nur die südlichen Wandlungen werden zum Weinbau benutzt.

Die Weingebirge haben, in Rücksicht ihrer Form, Höhe.

Ausdehnung und Verdachung eine außerordentliche Verschiedenheit; häufig sind sie durch kleine Thalschluchten, Mulden und Einbiegungen von einander getrennt und haben dadurch die verschiedenartigsten Formen angenommen.

Auch in Rücksicht der Fels- und Bodenarten sind die Weingelände äußerst verschieden, und äußern auf die Weine einen wichtigen Einfluß. Häufig ist der Baugrund, zumal an den höhern Punkten, durch Verwitterung des unten liegenden Gesteines entstanden, oder besteht aus zusammengeflößten Geröllen, Gruß, Sand, Thon, Mergel u. dgl. durch Mischungsverhältnisse sehr mannichfaltig verschieden.

Die Weine, die auf diesen Gebirgen wachsen, sind in Rücksicht des specifischen Gewichts, Gehalts an Alkohol, früherer oder späterer Reife, Haltbarkeit, Würze, Preises und dergl. außerordentlich verschieden. So z. B. wachsen am Johannisberge, in Rüdesheim, im Steinberg bei Eberbach u. a. Orten Weine, die von einem vorzüglichen Jahrgang um den Preis von 3000 bis 4500 fl. per Fuder verkauft werden, während dem im Bruhrhein, in der Ortenau, im Breisgau u. a. Gegenden des Rheinthales Weine von ebendemselben Jahrgang zum Preise von 100 bis 150 fl. verkauft werden.

Die große Verschiedenheit dieser Weine ist äußerst merkwürdig, und obgleich diese auf den Wohlstand des einzelnen Wingertsbesitzers, so wie auf die Finanzverhältnisse ganzer Länder, bedeutenden Einfluß hat, so sind dennoch die eigentlichen Ursachen nicht hinreichend bekannt, und das Wenige, was man darüber zu wissen glaubt, sind häufig Dinge, die auf Mangel an Kenntniß des Weinbaues oder auf Vorurtheilen empirischer Menschen beruhen.

Vieljährige Beobachtungen, gründliche Untersuchungen der verschiedensten Weingegenden und Selbstbetrieb des Weinbaues überzeugten mich immer mehr, daß die Ursachen allmählig zu erforschen und theilweise aufzufinden sind, wozu aber nicht nur empirisches Wissen, sondern hinlängliche Kenntnisse der Naturwissenschaften gehören.

Als Resultat meiner Erfahrungen glaube ich daher, als Mittel zur Weinveredlung am Rhein aufstellen zu dürfen, daß bei der Anlage eines Weinberges, zumal an einem Orte, wo noch kein Wein gezogen wurde, folgende Umstände äußerst wichtig sind und sorgfältige Beobachtung verdienen:

1) die Höhe,
2) die Lage,
3) die Abdachung,
4) die Winde, welchen der Weinberg ausgesetzt ist,
5) die Begrenzung,
6) der Sonnen-Auf- und Untergang,
7) die Gebirgs- oder Felsarten,
8) der Boden,
9) die Anlegungsart,
10) die Traubenarten,
11) die Erziehungsarten.

Ferner, daß bei der Unterhaltung eines Wingerts und zu Erziehung guter Weine vorzüglich zu berücksichtigen ist:
12) die eigentliche Unterhaltung der Wingerte,
13) das Düngen,
14) die Nebennutzungen,
15) Das Herbsten und
16) die Bereitung des Mostes.

1) Die Höhe.

Der Weinbau im Rheinthale beschränkt sich meist nur auf die Vorgebirge und auf den Fuß der Hauptgebirge, wo er sich bis zu einer Höhe von 300 bis höchstens 400 Schuh über die Fläche des Rheinspiegels erhebt; höher hinaufzugehen ist wegen der kälteren Luft und vieler anderen Ursachen nicht rathsam. Die Wingerts-Gebiete der Bergstraße liegen größtentheils 300 bis 600 Pariser Schuh über der Meeresfläche, die des Hardtgebirges 400 bis 600, die im Rheingau 200 bis 450, die in der Ortenau 480 bis 700, und die im Elsaß und im Breisgau 800 bis 1000 Pariser Schuh über Meeresfläche. Die Höhe der Rheinthalfläche ist bei Mainz ungefähr 216 bis 230, bei Mannheim 270 bis 280, bei Straßburg 480 bis 490 und bei Basel ungefähr 890 Pariser Schuh über Meeresfläche.

2) Lage.

Die südliche Lage ist bei einem vorzüglichen Wingert absolut nöthig, südwestliche und westliche Abhänge sind minder gut; bedeutend geringer sind aber diejenigen, die von Süden

nach Osten abweichen. Bei ganz östlichen Lagen sind die Weingärten den rauhen Ostwinden allzusehr ausgesetzt und liefern daher meist geringe Weine. Wie sehr die Lage auf die Erzeugung guter Weine Einfluß habe, beweiset der Rüdesheimer Berg, welcher ganz südlich der brennenden Mittagssonne ausgesetzt liegt. Laudenbach liegt südwestlich, Edenkoben östlich, Gimmeldingen südöstlich und der Friesenberg bei Heidelberg westlich.

Man vergleiche diese Punkte in der angehängten Tabelle, woraus sich ergibt, daß die Lage nach Süden vorzüglich, nach Westen mittelmäßig und nach Osten gering ist *).

3) Abdachung.

Südliche Gebirgswände, die eine Abdachung von 25 bis 40° haben, sind für die Erziehung guter Weine am geeignetsten. Die Sonnenstrahlen fallen da meist in einem rechten Winkel auf und reflectiren kräftiger als auf Flächen. Solche steile Abhänge finden sich meist nur in Urgebirgen, die ohnehin für den Weinbau sich eignen. Allein um sie urbar zu machen, müssen sie auf eine kostspielige Weise mit Mauern terassenartig angelegt werden, damit flaches Land gewonnen wird, worin die Stöcke gepflanzt und erzogen werden können. Die besten Lagen der Weinberge bei Lorch haben 25 bis 45°, bei Rüdesheim 40°, bei Asmannshausen 20—30 und bei Weinheim der Kissel 36, Edenkoben hingegen hat eine Verdachung von 5° und Wießloch von 10°, woraus man schon hinlänglich abnehmen kann, wie sehr die Abdachungen auf die Qualität der Weine Einfluß haben.

4) Winde, welchen ein Weinberg ausgesetzt ist.

Je mehr Schutz gegen Winde ein Wingert hat, desto besser wird der Wein seyn. Eine geschützte Lage ist ein Haupt-Erforderniß eines guten Weinbergs. Lagen, die von Ost-, Nordost-, Nord- und Nordwest-Winden bestrichen werden, gehören niemals zu den ersten. So z. B. hat der Heiligenberg bei Heidelberg eine vortreffliche Lage und Verdachung, wo

*) Zur richtigen Bestimmung der Lage eines Wingerts nehme man einen guten, wo möglich bergmännischen Compas.

kostbarer Wein wachsen sollte; allein die Ostwinde, die durch das Neckarthal ziehen und denselben zumal zur Nachtzeit bestreichen, sind Ursache an der geringeren Weinproduction. Der Friesenberg bei Heidelberg hat eine westliche Lage und bekommt die Sonne durch das nahe liegende Gebirge morgens sehr spät, ist aber in einen Kessel eingeschlossen und gegen alle Winde geschützt, weßhalb daselbst ein Wein wächst, der dem vom Heiligenberg ziemlich gleich ist.

Die Liebfrauenmilch bei Worms würde bedeutend geringer werden, wenn man die Liebfrauenkirche mit ihren vielen Mauern, welche die Weingärten einschließen und gegen rauhe Winde schützen, abbrechen würde. Wingerte mit Mauern umgeben, überhaupt eingeschlossene Räume bringen meist gute Weine, z. B. der Steinberg bei Eberbach im Rheingau. Der Rheingau liefert ein Beispiel, wie sehr der Schutz gegen rauhe Winde auf die Erzengung guter Weine wirkt. Der Hauptgebirgsstock, welcher den Rheingau nördlich begrenzt, streicht in einem halben Zirkel von Westen nach Osten, so daß der Abhang gegen den Rhein ganz südlich liegt. Durch das Vorspringen des Gebirges an den westlichen und östlichen Seiten bildet das Ganze eine geschlossene Mulde, welche nicht von West- und noch weniger von Ostwinden bestrichen werden kann. Dieses Gebirg hat nun wieder zum Theil niedere Vorgebirge und eine Menge muldenförmige Thaleinschnitte, die meist nach Süden gerichtet sind, und bilden oft Stellen, wo kein Lüftchen hinein kommt, wo der Thau Nachts ruhig fallen und bei heißer Witterung dem Rebstock Erfrischung zuführen kann. Ein schönes Beispiel ist der Rotheberg bei Geisenheim. Der südliche Abhang desselben ist in der Mitte etwas zurückgedrängt, und bildet eine flache Mulde, die vor allen Winden geschützt ist; hier wächst kostbarer Wein, während auf der ganzen Anhöhe, die nur eine kurze Strecke entfernt ist, aber von rauhen Winden bestrichen wird, unter gleichem Bodenverhältnisse nur ein geringer Wein wächst.

5) Begrenzung.

Auf diese hat man ebenfalls Rücksicht zu nehmen. Wenn nämlich Bäume, Wälder, Häuser, Felsen oder vorspringende Hügel die Grenze bilden, so wird der Wingert dadurch gegeu Winde geschützt; allein es ist häufig der Fall, daß die Bäume

und Häuser, wenn sie zu nahe stehen, Schatten auf den Wingert bringen, oder daß sich daselbst viele Vögel aufhalten, wo dann solche Begrenzungen ungünstig einwirken. Gegenüber liegende Berge oder große Wasserflächen wirken häufig sehr wohlthätig auf eine Weinbergslage. Auf großen Wasserflächen reflectiren die Sonnenstrahlen sehr kräftig nnd erwärmen die Luft sehr bedeutend: z. B. der Rheinspiegel bei Rüdesheim und an mehreren Punkten im Rheinthale trägt bestimmt viel zur Erwärmung der Luft bei.

6) Sonnen-Auf- nnd Untergang.

Je länger ein Wingert von der Sonne bestrahlt und durch sie erwärmt wird, desto besser ist seine Lage; denn durch die Sonnenwärme wird das Leben des Rebstockes rege erhalten und begünstigt. Abhänge, die nur wenig Sonne haben, müssen durch andere Mittel sehr begünstigt seyn, wenn sie nur einigermaßen ordentlichen Wein produciren sollen. Die vorzüglicheren Weingebirge im Rheinthale werden von Morgens bis Abends von der Sonne beschienen.

7) Gebirgs- oder Felsarten.

Diese äußern einen bedeutenden Einfluß auf das Gedeihen der Rebpflanze und auf die Qualität ihrer Educte; der Boden ist meistens durch sie bedingt, indem sie durch die allmählige Verwitterung dem Baugrunde sehr wesentliche Nahrungsstoffe herbeiführen. Die Gebirgsarten des Rheinthales sind äußerst mannigfaltig, sie verdienen eine besondere Beachtung und ihre Kenntniß ist für den Weinpflanzer von großer Wichtigkeit. Die Felsarten, auf welchen Weinreben in dem Rheinthale gezogen werden, sind:

A) eigentliche Gebirgsarten, als:
- a) Granit,
- b) Syenit,
- c) Porphyr,
- d) Thonschiefer,
- e) Basalt,
- f) Dolerit,
- g) alter Sandstein,
- h) Muschelkalk,

i) Grobkalk,
k) Gyps,
l) Schieferthon,
m) bunter Sandstein.

B) Aufgeschwemmte Gebilde, als:
n) Gerölle,
o) Sand,
p) Loeß (Mergel),
q) Lehm.

A. Eigentliche Gebirgsarten.

a) Granit.

Er besteht aus Quarz, Feldspath und Glimmer; häufig findet man darin als zufällige Gemengtheile Turmalin (Schörl) und Granaten. Feldspath und Glimmer, die beim Einflusse der Atmosphärilien der Verwitterung nicht leicht widerstehen, geben im verwitterten Zustande eine thonige Erde, die äußerst fruchtbar ist. Der Quarz widersteht der Verwitterung weit länger; die kleinen Körner, gemengt mit dieser thonigen Erde, halten den Boden locker, der Luft, Wärme und Feuchtigkeit zugänglich, und größere Stücke binden die Wärme. Auf diesen Gebirgen, wenn der Baugrund durch Verwitterung entstanden und ihm der gehörige Dünger beigemengt wird, wachsen meist gute Weine; z. B. im Rißel bei Weinheim, im Keltersberg bei Schrießheim an der Bergstraße, im Friesenberg bei Heidelberg und auf den meisten Weingebirgen am Ausgang des Kinzig-Thales.

Auch wenn diese Gebirge mit andern Erdarten überlagert sind, doch so, daß von den Bestandtheilen der untenliegenden Gebirgsart beigemengt sind, wächst häufig guter Wein, z. B. bei Laudenbach an der Bergstraße, wo der Granit und Syenit mit Löß (Mergel) überlagert, aber meist mit Quarz und Feldspath-Theilchen untermengt ist. — Der Rießling, so wie der Ortlieber und andere Traubenvarietäten, eignen sich, als niedere Stöcke erzogen, vorzüglich an solchen Orten.

b) Syenit.

Besteht aus Feldspath (seltener Feldstein) und Hornblende; als zufällige Gemengtheile besitzt er bisweilen Glimmer und Titanit.

Feldspath, Glimmer und Hornblende verwittern und geben dem Boden Fruchtbarkeit. Auf diesen Gebirgen gedeiht der Rebstock, zumal der Rießling, der Orleans und andere, als niedere Stöcke erzogen, vortrefflich, und liefern herrliche Weine. Als Beispiele dienen einige Punkte bei Laudenbach. Auch wenn diese Gebirge mit angeflözter Erde überlagert sind, und obige Theile beigemengt besitzen, so wachsen daselbst gute Weine.

c) Porphyr.

Besteht aus Feldstein, Quarz, Glimmer und Feldspath. Dieser liefert im verwitterten Zustande ebenfalls, so wie der Granit, einen herrlichen Boden, worauf der Rebstock gedeiht und guten Wein bringt. Es eignen sich dahin vorzüglich Rießling, Orleans und bei geringer Lage Ortlieber, schwarze Klävner und andere mehr, als niedere Stöcke erzogen. Als Beispiel dient der Steinberg bei Handschuchsheim und einige Punkte bei Dossenheim an der Bergstraße.

d) Thonschiefer.

Besteht aus Glimmer, Quarz, Feldspath und Talk, vielleicht auch Hornblende. Der Glimmer, Feldspath und Talk bilden im verwitterten Zustande einen äußerst fruchtbaren Boden. Sind diesen Theilen Quarz, welcher häufig den Thonschiefer als Gangart durchsetzt, beigemengt, so trägt dieses viel zur Lockerheit und Wärmehaltigkeit bei.

Die dunkle Färbe, welche dem Thonschiefer meist eigenthümlich ist, ist von wesentlichem Nutzen für das Gedeihen der Weintrauben; durch sie wird die Wärme gebunden und der Erde mitgetheilt, wodurch der Rebstock außerordentlich gedeiht. Daher sind die Thonschiefergebirge unter die ersten Weingebirge zu zählen.

Die Traubenstöcke erreichen meist eine ziemliche Höhe, so daß man etwas hohe Erziehungsarten einführen kann, allein dieses soll man, da die Trauben bei niederer Erziehungsart besser werden, nicht thun. Der Rießling, Traminer, der Orleans, Weiß-Alben und die meisten andern gedeihen hier. Als Beispiele, welche kostbare Weine die Thonschiefergebirge erzeugen, dient der größte Theil der Mosel und Nahe, Assmannshausen, Rüdesheim, Johannisberg, Steinberg und viele andere Orte des Rheingaues.

e) Basalt.

Besteht aus Augit, Feldspath oder Feldstein und Magneteisen.

Im verwitterten Zustande liefert er einen äußerst productiven Boden, der für den Weinbau von großer Wichtigkeit ist. Auch wenn Mergel oder sonstiger Boden mit Geröllen von Basalt gemengt sind, so geben diese demselben einen vorzüglichen Werth. Die dunkle Farbe des Gesteins ist wegen der eigenthümlichen Wärme-Entwicklung sehr wichtig, und eine Hauptursache zur guten Wein-Erzeugung. Auf Basaltgebirgen gehören die edelsten Rebsorten, nieder erzogen, angebaut, wo man gewiß, insofern die Lage, Höhe und andere erforderlichen Umstände geeignet sind, den köstlichsten Wein erziehen wird. Als Beispiel dient der Pechsteinkopf bei Wachenheim am Haardtgebirge, wo ganz vorzügliche Weine von Rießling und Traminer erzeugt wird.

f) Doleritt.

Besteht aus Feldstein, auch Feldspath, oder aus beidem, ferner Augit und Magneteisen; er gibt im verwitterten Zustande ebenfalls, wie der Basalt, einen ganz vorzüglichen Boden, worauf köstlicher Wein wächst; man soll daher, insofern die Lage gut ist, sowohl vorzügliche Trauben als auch niedere Erziehungsarten einführen.

Ein vorzügliches Doleritgebirge ist der Kaiserstuhl im Breisgau, zumal der südliche Abhang, wo der Mergel, der den östlichen und nördlichen Theil mächtig überlagert, abgewaschen ist. Dies ist vorzüglich der Fall zwischen Thingen und Breisach und an andern Orten mehr.

g) Alter Sandstein.

Besteht meist aus Körnern von Quarz, Granit, Feldsteinporphyr und Glimmerblättchen, gebunden durch einen braunlich rothen oder graulich weißen Teig. Das Ganze bildet ein Trümmergestein, bald grob, bald feinkörnig.

Der alte Sandstein im verwitterten Zustande bildet einen sandigen leichten Boden, der aus feinem Sande, wenn der Sandstein feinkörnig, und aus grobem Sande oder Kies, wenn der Sandstein grobkörnig war, besteht. Der Boden ist im unvermengten Zustande meist unfruchtbar, und die Rebstöcke verwelken bei trockener Witterung leicht. Anders ver-

hält es sich, wenn, wie es häufig der Fall ist, der Sandstein mit Mergel, Thon, oder andern beigeflözten Erdarten überlagert ist. Gewöhnlich wachsen aber keine Hauptweine auf dem ältern Sandsteingebirge, wie z. B. auf dem Heiligenberg und dem Geisberg bei Heidelberg, auf dem Altwater bei Lahr im Breisgau und auf mehreren Punkten in der dortigen Gegend.

h) Muschelkalk.

Aus kohlensaurem Kalk bestehend, ist meist geschichtet, und bildet, zumal an der Oberfläche, Lagen von Mergel und Thon, auch oft zerklüftet und mit kalkigem Thon erfüllt.

Der Muschelkalk im verwitterten Zustande gibt meist einen thonigen Boden, der schwer zu bebauen ist; häufig ist er aber sehr ärmlich, mager und trocken, zumal wenn der Kalk vorwaltet und der Thon zurücksteht. Solche Gebirge müssen stark gedüngt werden, wenn die Vegetation gedeihen soll. Ist der Kalkboden lehmig und mit unverwitterten Kalksteinstücken untermengt, so ist dieses oft für die Vegetation sehr günstig, und liefert dann guten Wein, wenn anders Lage und sonstige Ursachen günstig hinzutreten. Ein Beispiel liefert die Bohn bei Wießloch. Im Allgemeinen sind die Muschelkalkgebirge nicht sehr vortheilhaft für den Weinbau; die Haupturſache mag wohl darin liegen, daß die Gebirge zu flach, meist nur hügelig und den rauhen Nord- und Ostwinden zu sehr ausgesetzt sind. Als Beispiel dient der Greichgau und der Bruhrhein. Den Neckar aufwärts bei Neckarzimmern, Heilbronn u. s. w., wo ebenfalls Muschelkalkgebirge sind, wachsen die Weine ziemlich gut, allein die Berge haben meistens bedeutendere hohe und starke Verdachungen, wodurch die Wingerte geschützt sind und die Sonnenstrahlen rechtwinklicht auffallen können.

i) Grobkalk.

Besteht ebenfalls aus kohlensaurem Kalk, mit vielen Versteinerungen und kiesigem Sande von gröberem oder kleinerem Korn. Er ist sehr der Verwitterung ausgesetzt, zumal an der Oberfläche, wodurch oft mehrere Schuh tiefe Erdschichten entstehen, die, wenn sie umgerottet werden, sehr fruchtbar sind. Auf dem Grobkalke, wenn Lage, Traubensorten und Erziehungsart geeignet sind, wachsen gute Weine, z. B. bei Dien-

heim, Oppenheim, die Weinberge bei der Kirche zu Nierstein, Laubenheim und an andern Orten mehr; der Satz ist daselbst meist Rießling und die Erziehungsart die Oppenheimer.

k) Gyps.

Ist schwefelsaurer Kalk, mit, jedoch nicht häufigen, Beimengungen anderer Mineralien, und organischen Resten, an der Luft meist leicht verwitternd.

Auf den Gypsgebirgen, wenn der Baugrund aus verwittertem Gyps besteht, sollen, insofern Lage, Sorten und Erziehungsarten zweckmäßig sind, gute Weine wachsen. Mehrere Beispiele hievon sollen am Neckar im Würtembergischen und an der Tauber stattfinden. Ich selbst habe mich niemals davon überzeugt.

l) Schieferthon.

Ist ein Kohlenstoff- oder Bitumenhaltiger Thon von dickschieferigem Gefüge, von meist dunkler Farbe, bezeichnet durch meist schön erhaltene Abdrücke von Vegetabilien.

Der Schieferthon verwittert an der Luft sehr leicht und gibt einen hönigen fruchtbaren Boden, der für die Rebstöcke sehr zuträglich ist; die schwarze Farbe trägt allerdings zur Beförderung der Reife bei; allein ganz vorzügliche Weine mögen doch daselbst nicht erzeugt werden. Beispiele hiervon zu Wießloch und Langenbrücken.

m) Bunter Sandstein.

Besteht aus Quarzkörnern und Glimmerblättchen, bald fein-, bald grobkörnig, durch ein kalkiges Cement gebunden. Er verwittert sehr leicht und gibt dann einen sandigen Boden, wo die Vegetation der auf dem alten Sandstein gleich ist. Einige Beispiele in Graichgau. Der Wein, der daselbst erzeugt wird, ist gering, wozu die flache Lage sehr vieles beitragen mag.

B) Aufgeschwemmte Gebilde.

n) Gerölle.

Sind Zusammenhäufungen von Bruchstücken und Geschieben verschiedener Felsarten, welche in vielen Gegenden in bedeutender Menge zusammengehäuft sind.

Häufig findet man die Geschiebe mit Sand und Thon untermengt, wo der Boden alsdann, besonders wenn der

Thon vorwaltet, für den Weinstock sehr zuträglich ist, wie z. B. an einigen Punkten des unteren Haardtgebirges.

o) Sand.

Das Resultat der Zersetzung der Auflösung vielartiger Gesteine zeigt sich, je nach der mannichfachen Natur derselben, höchst verschieden, was Bestand, Korn u. s. w. betrifft.

Die Vegetation beginnt hier nur vorzüglich durch Zusatz von Thon oder Mergel. Die Gegenden, wo dieser Sand häufig vorkommt, sind meist flach oder etwas hüglig, wo alsdann der Rießling, auf Bockschnitt erzogen, gut gedeihet, häufig aber nur rauhen Wein liefert. Beispiele hiervon sind zu Weisenheim am Sand Freinsheim und Lambsheim in Rheinbaiern. In sehr trockenen Sommern steht oft die Vegetation der Reben ganz still, während dem andere in thonigerem wasserhaltigem Boden um mehrere Wochen vorkommen; eine Haupturſache der geringen Wein-Erzeugung in manchen heißen Sommern.

p) Loeß (Mergel).

Besteht aus Thon, Kalk, Sand und Glimmerblättchen.

Sind die ersten 3 Theile in einem gleichen Verhältnisse, so ist der Mergel sehr fruchtbar, waltet aber der Kalk vor, so ist er mager und kann nur durch öfteres Düngen productiv gemacht werden. Auf diesem Gebilde ist ein großer Theil der Reben im Rheinthale angepflanzt, allein nur selten werden an solchen Orten gute Weine erzielt. Z. B. der Wagenberg bei Weinheim, so wie besonders der Kaiserstuhl und viele andere Orte im Breisgau.

q) Lehm.

Das Resultat der endlichen Auflösung sehr verschiedenartiger Gesteine. Ein mit Quarzsand, Eisen, aber zuweilen auch mit Kalkerde gemengter Thon. Er eignet sich nur zum Weinbau, insofern er gehörig mit Sand gemengt ist; herrscht der Thon zu viel vor, so wird der Rebstock, zumal in feuchten Jahren, vom Brenner überfallen und leidet sehr. Weinstöcke an solchen Orten anzupflanzen, ist nicht rathsam, indem sie auch in den besten Jahren nur schlechte Weine erzeugen werden. Beispiele hiervon liefert der Bruhrhein.

8) Boden- oder Erdarten.

Die Erde ist der Standort von beinahe allen Pflanzen; nur einige derselben, deren Saamen durch den Wind oder durch die Vögel auf Bäume gebracht werden, entwickeln sich daselbst, z. B. die Mistel, die Mooße ꝛc.; andere schwimmen auf dem Wasser, noch andere, wohin die fetten Pflanzen gehören, wachsen auf dürren Felsen oder Mauern. Dieses sind aber Ausnahmen, und die Erde bleibt dennoch der allgemeine Standort der Gewächse.

Der Boden ist meist überall aus einer Zersetzung der Gebirgsarten entstanden, welche den Kern unsers Erdballs ausmachen; eine Zersetzung, welche von verschiedenen Ursachen herrührt. So z. B. das Wasser höhlt beim Herunterströmen von Gebirgen ihre Oberfläche aus, und reißt die abgerissenen Stückchen des Gesteines mit sich fort. Diese Steine werden von den Flüssen in ihrem Laufe fortgerollt, die Ecken werden durch das Aneinanderreiben abgestumpft, die Steine selbst werden abgerundet, die Oberfläche wird glatt, ihr Umfang vermindert sich und nach und nach entstehen Geschiebe, Sand und Erde.

Die Steine werden verkleinert, je weiter sie sich von den Gebirgen, ihrer ursprünglichen Lagerstätte, entfernen; wobei natürlich diese Verkleinerung von der Härte des Gesteins und von der Geschwindigkeit der Flüsse abhängt.

Einer solchen Verkleinerung verdanken beinahe alle Erdarten, unserer fruchtbaren Thäler und Hügel ihre Entstehung, und man kann auf ihre Beschaffenheit und auf ihre Bestandtheile von der des Gesteins der Gebirge, denen sie entrissen wurden, schließen.

Häufig tritt der Fall ein, daß aus der Mischung des Schlammes, den 2 Flüsse einander zuführen, ein viel fruchtbarerer Boden entsteht, als jeder derselben einzeln abgegeben hätte. Der eine hebt die Fehler des andern auf und dient ihm durch seine Beimischung zum Verbesserungsmittel. Zur Zersetzung der Gesteine haben Luft, Wärme und Kälte ebenfalls einen wesentlichen Einfluß. Das Wasser nämlich befeuchtet häufig die Oberfläche des Gesteins, bleibt dort einige Zeit stehen und wenn es gleich nicht in die Masse eindringt, so befeuchtet es doch nach und nach die äußerste Schichte, und schlüpft allmählig in die Risse und Zerklüftungen desselben. Wird das Wasser hier in Eis ver-

wandelt, so dehnt es sich aus, zersprengt den Zusammenhang der Theile und erleichtert so den Zutritt der Luft. Sobald dieses geschieht, so ändert die Oberfläche des Gesteines ihre Beschaffenheit, und die Zersetzung geht nun schnell vor sich. Hat sich erst auf diese Art eine kleine Erdschichte gebildet, so können Flechten und Moose auf der Oberfläche Wurzel fassen; ihre zarten Wurzelfasern dringen in die engsten Oeffnungen und Ritzen ein, erweitern dieselben und zersprengen die Wandungen durch ihr unaufhörliches Bestreben, sich auszudehnen, und bilden stets neue Schichten von zerstäubtem Gestein.

Ist die Oberfläche eines Gesteines einmal angegriffen, haben Flechten und Moose daselbst Wurzel gefaßt, so gedeihen dort nun auch andere Pflanzen, welche wenig Nahrung aus der Erde nöthig haben. Alle diese Gewächse bilden durch ihre Zersetzung nach und nach eine dünne Erdschichte, womit sich das Gestein bedeckt, die sich immer vermehrt, so daß sie zuletzt alle Arten von Gewächsen aufzunehmen vermag. Auf diese Weise ist der größte Theil der Erdrinde, welche die Gebirge des Rheinthales und die Ebenen daselbst bedeckt, und die jetzt mit Wäldern, Weingärten und Feldern prangen, entstanden.

Die Hauptbestandtheile der Erdarten der rheinischen Weinberge sind Kiesel- und Kalkerde, gemengt mit feinern oder gröbern Bruchstücken, der meist von den unterliegenden Gebirgsarten, von verschiedener Beschaffenheit und in verschiedenem Verhältnisse gemengt, wozu noch thierische und vegetabilische, in einem gewissen Zersetzungszustande befindliche Ueberreste kommen. Die übrigen Stoffe, die zuweilen untermengt sind, sind meist nur unbedeutend.

Die Kalk- und Kieselerde bilden, gemischt mit dem Gruß oder Sande verschiedener Felsarten, durch ihre eigenthümlichen Mischungsverhältnisse den guten Boden; soll er aber alle erforderlichen Eigenschaften besitzen, so müssen obige Erdarten in gehörigem Verhältnisse gemischt seyn. Einzeln für sich ist jede dieser Erdarten ganz unfruchtbar, oder wenn eine oder die andere bedeutend vorwaltet, der Boden gering und nicht für die Weinkultur geeignet.

Nach der durch Herrn Professor Geiger dahier vorgenommenen Analyse verschiedener Erdarten rheinischer Weinberge besteht der Boden eines vorzüglichen Weinberges, z. B.

vom Johannisberg
aus:

röthlich grauem fettartigen Thon . .	46	Theile
aus Thonschiefer und Quarzgeschieben bestehender Sand	54	"
	100	Theile

100 Theile Thon enthalten:

Humus	2,5
Organische Reste	3,0
Kalk	9,0
Alaunerde	12,0
Kieselerde	73,0
Spuren von Bittererde und Eisenoxyd	0,5
Theile .	100,0

100 Theile Sand enthalten:

Kalk	4,0
Bittererde	0,0
Kieselerde	96,0
Humus, organische Reste und Eisenoxyd	1,0
Theile .	100,0

Der Boden eines geringen Weinberges besteht
z. B. von Wießloch
aus:

hellgrauem Thon	78½	Theile
feinem Sand mit Kalk- und Sandsteingeschieben	21½	"
	100	Theile

100 Theile Thon enthalten:

Humus	2,5
Organische Reste	3,0
Kalk	8,0
Alaunerde	8,0
Kieselerde	78,0
Eisenoxyd und Bitterde . . .	0,5
Theile .	100,0

100 Theile Sand enthalten:

Kalk	25,0
Kieselerde	74,0
Organische Reste und Eisenoxyd . .	1,0
Theile .	100,0

Zum Gedeihen der Pflanzen sind Luft und Wasser ebenfalls bedingende Theile. Ist der Boden thonig, so kann die Luft nicht leicht durch denselben dringen, um auf die Wurzeln einzuwirken, ebenso kann das zu den Wurzelfasern eingedrungene Wasser nicht leicht ausdünsten und bleibt daher allzu lange stehen, wodurch Krankheiten entstehen und endlich bei manchen Pflanzen der Tod erfolgt. Reben in thonigem Boden sind dem Brenner sehr unterworfen, ist die Witterung etwas feucht und kühl, so sind sie gleich gelb. — Der Landmann heißt dieses einen kalten Boden.

Ist der Boden sandig, so hält er das Wasser zu wenig gebunden und die Luft wirkt durch die allzugroße Lockerheit störend auf die Wurzeln. Rebstöcke in sehr sandigem Boden werden bei großer Trockene welk, die Vegetation steht stille und die Reife der Trauben wird dadurch sehr zurückgesetzt.

Damit nun Luft in gehörigem Verhältnisse der Erde zugänglich wird, ebenso daß die Wasserhaltigkeit von der Art ist, daß das Wasser nicht allzulange gebunden bleibt, so ist es durchaus nöthig, daß Thon und Sand in einem den Pflanzenarten angemessenen Verhältnisse gemengt sind.

Ist der Boden sehr hart und fest, so kann ebenfalls weder Luft noch Feuchtigkeit in den Boden eindringen und die Pflanzen werden schlecht gedeihen; wird er aber aufgelockert, so daß Wasser und Luft zutreten können, so wird die Vegetation schnell vor sich gehen; daher das öftere Hacken bei jungen Pflanzen, als bei Taback und mehreren Gemüsarten, ebenso bei Traubenstöcken, sehr anzuempfehlen.

Wenn die Bodenarten ihre richtigen Mischungsverhältnisse haben, so ist zum Gedeihen der Gewächse auch absolut Wärme erforderlich. Nicht jede Art des Bodens ist aber gleich geschickt dazu, die Wärme aufzunehmen und bei sich zu behalten. Ein weißer Boden wird nur langsam erwärmt, herrscht auch noch weiße Thonerde darin vor, so ist er beinahe unfruchtbar. Ein kreideartiger, kalkigter und weißer Boden nimmt zwar die Wärme auch nur schwer an, verliert sie aber nicht so leicht. In diesem Boden wird jedoch nur gewöhnlicher Wein erzeugt, als z. B. auf dem größten Theil des Kaiserstuhls und vielen Vorbergen im Breisgau. Die gefärbten Bodenarten, vom Braun bis ins Schwarze, oder je dunkler ihre Farbe ist, schlucken die Wärme desto lieber an, und begünstigen die Vegetation der Rebe außerordentlich. Beispiele

liefern die Thonschieferböden bei Caub und an mehreren Orten des Rheingaues, der Basaltboden bei Forst und der schwarze Doleritboden am südlichen Theil des Kaiserstuhls.

9) Anlegungsart eines Weingartens.

Von der Anlegung eines Wingerts hängt sein ferneres Gedeihen hauptsächlich ab; ist der Boden schlecht und allzu seicht gerottet, sind schlechte Reben gesetzt, ist dieses zur Unzeit geschehen, so werden die Stöcke ungleich wachsen, manche ausbleiben, und der Besitzer wird wenig Freude an der neuen Anlage erleben. Man sehe daher sehr darauf, daß die Arbeiten fleißig gemacht und die Setzlinge gut gewählt werden, damit der Satz nicht fehlschlägt, sondern gleichförmig anwächst.

Man hat daher bei einer neuen Anlage eines Wingerts vorzüglich zu berücksichtigen:

a) das Rotten (reſolen);
b) die Anlegung von Mauern oder Rasentalute und Flözgräben;
c) Anschaffung und Aufbewahrung der Würzlinge oder Blindreben;
d) das Abstecken (Abpfählen) und
e) das Setzen.

a) Das Rotten.

Dabei ist besonders zu beobachten die Zeit, in welcher dieses geschehen solle, und die Tiefe des Rottens.

Die geeignetste Zeit zum Rotten ist der Frühling, wenn die größte Winterfeuchtigkeit dem Boden entzogen und derselbe anfängt, abzutrocknen, so daß er gut zu bearbeiten ist, und wo man nach beendigter Arbeit, ohne daß das gerottete Land zu oft beregnet wird, setzen kann. Dieses ist aber nicht immer möglich, indem öfters großer Zeitaufwand zu dieser Arbeit erfordert wird. Zum Beispiele an Orten, die sehr steinig, oder wo Felsen gesprengt, oder viele Mauern angelegt werden müssen, rottet man im Winter oder im Herbst; allein bei flacheren Gebirgen, welche tiefen Boden haben, der gewöhnlich locker ist und daher diese Arbeit schneller vorwärts geht, soll man nur die Frühlingszeit dazu wählen.

Tiefes Rotten, besonders in gebirgigen, felsigen, mit

vielem Geröll überschütteten Abhängen, ist sehr wesentlich. Je tiefer man hier rottet, die Felsbrocken und allenfallsigen Schutt versenkt und auf die Oberfläche die erdigen Theile bringt, desto besser können die Rebwurzeln wuchern und der Rebstock wird kräftig und dauerhaft werden, indem im Sommer diese Unterlage nicht so leicht trocken und die Rebwurzeln selbst bei größerer Trockene immer noch einige Feuchtigkeit finden werden, die dem Stocke zur Ausbildung der Trauben sehr gut zu Statten kommt. Weinberge, auf solche Weise angelegt, sind, wenn sie nur einigermaßen im Dung erhalten werden, nicht leicht zu ruiniren. Im Rheingau wird diese Regel gewöhnlich befolgt, und man verwendet zur Anlegung eines Morgen Weinbergs, für Mauern, Sprengung und Wegschaffung der Felsen, und Beibringung der Erde, oft mehrere tausend Gulden.

Das tiefe Rotten ist aber nicht allenthalben anzuempfehlen; in Gegenden, wo die Unterlage des Baugrundes aus Kalk, Mergel, Kies oder Sand besteht, soll man nur 2—3 Schuh rotten, damit der Baugrund nicht zu tief versenkt wird und die Wurzeln des Rebstockes ihn noch erreichen können. Reben, in einen solchen wilden Boden gesetzt, ohne daß Zuthuung von frischer Erde geschieht, gedeihen meist schlecht.

In den meisten Gegenden des Breisgaus wird nicht gerottet, sondern statt dessen werden Gräben gemacht, worin die Traubenstöcke gepflanzt und später verlegt werden. Der Weinberg wird nämlich in Reihen abgesteckt, wie künftig die Stöcke stehen sollen; diese Reihen werden an den Enden mit Pfählchen markirt. Ist dies geschehen, so fängt man an, Gräben zu machen, und zwar auf folgende Art. Die erste Reihe bleibt liegen, zwischen der 2ten und 3ten Reihe wird ein 2 Schuh tiefer Graben, so breit als die Pfähle von einander sind, ausgegraben und der Grund rechts und links ausgeworfen. Ist dieser fertig, so wird der 4te und 5te Pfahl übergangen und zwischen dem 6ten und 7ten ebenfalls ein Graben aufgeworfen. Nach dessen Beendigung werden abermals 2 Reihen übergangen, und dann wieder ein Graben angelegt, und so durch das ganze Stück Land fortgefahren, bis alle Gräben fertig sind. Hierdurch entstehen nun durch das Aufschütten der ausgegrabenen Erde immer zwischen zwei Gräben ein hoher Damm, auf welchem später durch Verlegung der Stöcke im Graben 2 Reihen Rebstöcke zu stehen kommen.

Die Gräben werden nun im Frühling mit 2 Reihen Rebstöcke bepflanzt; bevor dieses aber geschieht, werden die Stellen der zu pflanzenden Stöcke mit Pfählen markirt. Die Dämme hingegen bleiben so lange unbepflanzt liegen, bis die Stöcke in den Gräben starke Reben getrieben haben und zum Verlegen tauglich sind, welches gewöhnlich im 3ten und 4ten Jahre der Fall ist. Sind die Stöcke nun stark genug, so werden im Frühlinge die Dämme eingehauen, die Stöcke in den Gräben zugefüllt, die Reben auf den ehemaligen Damm verlegt, und dadurch die 2 fehlenden Reihen ergänzt.

Diese Anlags-Methode ist zwar sehr einfach und wohlfeil, allein sie taugt deswegen nicht viel, weil es sehr lange dauert, bis ein Wingert tragbar wird. Gewöhnlich erfordert es 6 Jahre bis zur Erträglichkeit, auch kann dieses nur in gutem tiefen Boden, wo wenig Steine sind, geschehen, in felsigem Boden hingegen ist diese Methode gar nicht anwendbar. Ich habe sie selbst versucht, allein zu meinem Leidwesen erfahren, daß sie nichts taugt, und daß das Rotten zweckmäßiger ist.

Die alten Weinberge, welche neu angelegt werden sollen, dürfen nicht im ersten Jahre gerottet werden, es sey denn, daß die Unterlage aus verwitterten Felsarten bestehe, die durchbrochen und mit dem Baugrunde gemengt werden können; außerdem besäet man sie mit Futterkräutern, besonders ewigem Klee, und läßt sie einige Jahre liegen. Der Boden ruht dann gehörig aus, sammelt die zum Gedeihen des Weinstocks gehörigen Theile, und durch das Unterrotten der Rasenfläche und der Kleewurzeln wird derselbe zugleich gedüngt. So wenig, als einerlei Fruchtarten, mehrere Jahre nach einander auf einem Acker gebaut, gedeihen, ebensowenig wird ein Wingert an einem Orte fortkommen, wo der Boden vorher nicht mit andern Pflanzen bepflanzt war. Ausnahmen können je nach der Fruchtbarkeit des Bodens statt finden.

In der Gegend von Oppenheim werden im letzten Jahre die abgängigen und neu anzulegenden Weinberge mit Reps angesäet, welcher im Frühlinge untergerottet wird. In wie fern diese Verfahrungsart gut ist, habe ich nicht erfahren, doch scheint sie mir nicht unzweckmäßig, um schnell zu einer neuen Anlage kommen zu können. Einen abgängigen Wingert schneidet man das letzte Jahr auf sehr lange Reben, um die möglichste Fruchtbarkeit zu haben, welches oft sehr vortheilhaft

ist, besonders da man auf Holzerzeugung nicht mehr zu sehen hat.

b) Anlegung von Rasentaluten, Mauern und Flözgräben.

Das Anlegen von Taluten oder Mauern geschieht deshalb, um steile Abhänge in viele kleine ebene Stücke zu verwandeln, die besser zu bebauen und wodurch das Wasser nicht so schnell abläuft.

In Gegenden, wo keine Steine vorkommen, macht man Talute von Rasen auf folgende Art: Die Böschungen werden durch Latten angedeutet, welche man unten und oben an Pfähle annagelt; über die Latten wird nun, ein Schuh vom Boden, eine Schnur gespannt, nach welcher man von unten heraus anfängt aufzubauen. Zuerst wird ein Geleg von ein Schuh hoch mit Erde und Steinen angelegt, alsdann setzt man in die Schnurlinien einen stehenden Rasen zur Bekleidung der zuerst angesetzten Erde und Steine, welcher nun festgeschlagen, und die dahinter befindliche Erde festgestampft wird. Ist diese erste Schichte fest, und hat die Richtung der vorgeschlagenen Latten und der Schnur, so wird eine zweite Schichte angelegt und eben so behandelt. Hierauf folgt nun eine 3te, 4te Schichte u. s. w., bis man die erforderliche Höhe erreicht hat. Die Böschungen dieser Talute sollen nicht über dem Winkel von 45° seyn, indem sie sonst gerne einstürzen. Am Kaiserstuhl im Breisgau, namentlich am westlichen Theil, werden diese Talute, oft 20 Schuh hoch, in einem Winkel von 60—70° angelegt; allein dieses geht dort, wo der Boden aus Löß besteht, der ein großes Uebergewicht von Kalk beigemengt hat. Am östlichen Abhang hingegen, wo der Thon vorwaltet und der Kalk zurücktritt, nimmt diese Neigung der Böschungen allmählig ab, und dennoch stürzen diese Talute öfters ein. Wo übrigens die Grastalute zu vermeiden sind, soll man sie beseitigen, indem das Ungeziefer sich gern dort aufhält, und bei Frühjahrs-Reifen die zunächst stehenden Stöcke gerne erfrieren. Wo man Steine hat, werden statt der Rasentalute Mauern gebaut; sie sind am zweckmäßigsten, indem sie ordentliche Sonnenfänge bilden, wo die Sonnenstrahlen kräftig reflektiren, gegen den Wingert abstrahlen und denselben erwärmen können. Abhänge, die nicht allzu steil sind,

kann man auch ohne Abtheilungen anlegen, und um das Abflößen zu verhindern, legt man auf alle 50 bis 80 Schuh Flößgräben an, welche 1 Schuh breit und ½ Schuh hoch neben mit einem stehenden Rasen oder Stein bekleidet sind, und gegen die Grenze oder die Mitte des Wingerts zu, wo in gerader Linie der Länge nach der Hauptflözgraben angelegt wird, Fall haben. Diese Flözgräben fassen das Wasser in kleinen Parthien, ehe es reißend wird, auf, führen es allmählig in den Hauptflözgraben, durch welchen es ohne Schaden zum Weinberg hinausfließt. Sie dienen zugleich als Pfäde. Sie sollen kein starkes Gefäll haben, damit das Wasser nicht zu schnell abläuft und ein Theil davon sich allmählig versenken kann. Auch sollen die Hauptgräben hier und da in Gruben geleitet werden, damit sich dort das Wasser sammelt, zum Theil versenkt und die mitgebrachte Erde absetzen kann, die dann wieder zum Anfüllen des Weinbergs genommen wird. Ich habe diese Einrichtung schon seit vielen Jahren, und sie hat sich bei dem heftigsten Schlagregen bewährt gefunden. Solche Flözgräben können am Rande auch mit Steinen oder Brettern belegt, oder an andern Orten, wo der Boden leicht abgerissen werden kann, aus hölzernen oder steinernen Kanälen verfertiget werden. Bei jedesmaligem Hacken werden sie aufgeräumt und die Erde an die abgebauten Stellen gethan.

c) Anschaffung und Aufbewahrung der Rebsetzlinge.

Rebsetzlinge gibt es zweierlei, entweder Blindreben oder Wurzelreben.

Die Blindreben sind Rebhölzer, die im Frühling, aber nicht zu frühe, abgeschnitten werden. Man schneidet sie gerne 15 bis 18 Zoll lang, und läßt unten, wo sie aus dem zweijährigen Holze herauskommen, einen Wulst stehen, den man glatt schneidet. Die Reben werden ebenfalls abgeschnitten und gleich lang gemacht, sodann immer 50 Stück zusammengebunden und in die Erde gegraben oder aufrecht in das Wasser gestellt. Man hat besonders Sorge zu tragen, daß die Rebhölzer nicht zu frühe geschnitten, daß sie nicht lange an der Luft liegen bleiben und vertrocknen und daß sie gut aufbewahrt werden, wo sie nicht anlaufen. Auch muß man wenigstens ¼ mehr Reben sich anschaffen, als zum Setzen erforderlich

ſind, damit man diejenigen beim Setzen ausſchießen kann, die nicht ſchon ordentlich getrieben haben. Man thut ſehr klug, wenn man die Setzlinge aus andern Gegenden, wo man verſichert iſt, daß ſie ächt bezogen werden, kommen läßt, indem dieſer Wechſel auf das Gedeihen des Rebſtockes ſehr guten Einfluß hat. Setzreben aus alten Weinbergen taugen nichts, von jungen tragbaren Stöcken ſind ſie am beſten, auch nehme man keine zu markige, noch zu dünne Reben.

Die Aufbewahrung der Reben iſt ſehr wichtig und im Rheinthal ſehr mannichfach. Einige ſchlagen ſie flach in die Erde, andere verkehrt und wieder andere ſtellen ſie ½ Schuh tief in Miſtjauche und in ſtehendes oder fließendes Waſſer.

Am beſten fand ich immer das Stellen in fließendes Waſſer. Wenn nämlich die Büſchel von 50 Stück mit 2 Weiden gebungen ſind, ſo ſetzt man ſie in einen kleinen Bach, der immer gleiches Waſſer hat, 6—10 Zoll tief ins Waſſer und zwar ſo, daß das Ende der Reben 1—2 Zoll in den Bachſchleim oder Sand eingedrückt wird. Hier läßt man ſie ruhig ſtehen, bis die allgemeine Vegetation eintritt; ſo wie die Reben in den Weinbergen treiben, ſo treiben auch dieſe Blindreben, und ſind die Augen ſo groß wie eine Bohne, ſo iſt es Zeit, daß ſie in die Erde gebracht werden. Diejenigen, die ſchlecht getrieben haben, werden ſogleich beſeitigt. Hier iſt nun zu merken, daß man nicht mehr Reben in den Wingert bringt, als in einem halben Tag gepflanzt werden können, auch dürfen ſie nicht in der Sonne liegen, ſondern man läßt ſie in den Körben, womit ſie beigetragen worden ſind, mit feuchten Tüchern bedecken, und ſo lange liegen, bis man ſie pflanzen kann.

Die Wurzelreben werden aus Rebhölzern erzogen, die in die Erde eingeſchlagen und 1 bis 2 Jahre liegen bleiben. Man verpflanzt ſie ebenfalls im Frühling, wenn die Vegetation beginnt, wo ſie dann herausgenommen, die Wurzeln etwas eingeſchnitten und die jungen Triebe bis auf ein Auge abgeſchnitten und verpflanzt werden. Ferner gibt es auch Würzlinge, die durch Ablegen von andern Stöcken erzogen ſind, und die man Söhne heißt; dieſe benutzt man hier und da zum Ausbeſſern, meiſt aber zur Anlegung von Rebſtöcken in Gärten.

Im Allgemeinen hält man die Blindrebe zur Anlegung von Weinbergen am beſten geeignet, und zwar, weil ſie wohl-

feiler angeschafft werden können. Auch kann man sie sehr tief setzen, wodurch die Wurzelbildung tiefer im Boden, zugleich aber auch an demselben Ort und Boden, wo der Stock seine künftige Nahrung findet, vor sich geht. Würzlinge zieht man gewöhnlich in gutem Boden in Gärten, welcher mit dem Wingertboden oft in großem Mißverhältnisse steht, und wo sich der Würzling, wenn er in den Wingert gepflanzt wird, erst an die rauhe Erde gewöhnen muß, wodurch er oft zurückgesetzt wird.

Söhne in Wingert zu setzen, ist nicht rathsam, außer man müßte sie, wie es hier und da üblich ist, gleich mit einrotten.

Wer Weinberge anlegen will, der wende übrigens alle mögliche Sorgfalt und Fleiß an, daß er reine und gesunde Reben erhält, und daß sie sorgfältig aufbewahrt werden.

d) Das Abstecken (Abpfählen).

Ehe man an das Abpfählen schreitet, so werden so viel kleine Pfählchen von 14 — 15 Zoll lang gerichtet, als man glaubt, Stöcke zu bekommen.

Zuerst berichtigt man die Grenzen jedes einzelnen Stückes oder Abtheilung, und nachdem man einig, wie die Reihen ziehen sollen, welches immer nach dem Abhang des Gebirges, und wo möglich parallel mit der aufsteigenden Grenzlinie geschehen muß, so wird die Breite der Reihen bestimmt, und diese am unteren und oberen Ende des abzusteckenden Stückes durch Pfähle markirt; ebenso wird die Entfernung der Stöcke in den Reihen an den Seiten abgemessen und bezeichnet, und somit wird das Feld von 4 Seiten mit Pfählen umgeben, welche die Entfernung der Linien von einander angeben, und an welche zugleich die Endstöcke gepflanzt werden. Man fängt hierauf an, die Mittelpfähle einzutheilen, die nach allen Seiten mit den Endpfählen in gerader Linie zu stehen kommen, welches auf folgende Art zu bewerstelligen ist.

Von dem 2ten Pfahl rechts, oben herunter, spannt man eine Schnur quer nach dem 2ten Pfahl links, steckt so viel Pfähle längs der Schnur, als die obere Linie bereits hat, ist dieses geschehen, so stellt sich eine Person an die unten abgesteckte Querlinie, und richtet nun die an der Schnur stehenden Pfähle, einen um den andern, nach den Pfählen der oberen

Querlinie ein, so daß diese Pfähle der Länge nach in geraden Reihen zu stehen kommen; alsdann geht man zur 3ten, 4ten Reihe u. s. w. und verfährt eben so, bis das Stück ganz mit Pfählen besteckt ist, die nach allen Richtungen in geraden Linien stehen. Auf diese Weise geht es sehr schnell und die Stöcke werden in allen Richtungen gerade stehen. Ist das anzulegende Stück oben oder unten schmäler; so muß man die Reihen am schmalen Theile nicht enger machen; sondern immer gleich weit fortfahren und an den Seiten auslaufen lassen, wodurch die Linien kürzer werden. Dieses Abstecken finde ich am einfachsten und ich habe es sehr oft angewendet. Können 2 oder 3 Personen zugleich visiren, so geht es um so schneller, und hat man mehrere Schnüre, so können auch mehrere Reihen zugleich vorgenommen und abgesteckt werden.

e) Das Setzen.

Dieses geschieht auf mannichfache Weise, bei einigen früh, bei anderen spät. In mehreren Gegenden setzt man 2, in anderen 3 und 4 Stöcke zusammen; dieses hängt nun sehr von der Localität ab, ob ein Weinberg gut aufzubringen ist oder nicht. Manche setzen Würzlinge, aber allgemeiner ist das Setzen mit Blindreben.

Die beste Zeit, besonders in schwerem Boden, ist im halben April, bei trockener Witterung, wenn das Erdreich abgetrocknet und die Winterfeuchtigkeit ziemlich verdunstet ist. Ist das Land kurz zuvor gerottet worden und das Erdreich noch nicht beregnet, so soll man sich eilen, die Reben in den Boden zu bringen. Um diese Zeit fangen die in dem Wasser aufbewahrten Reben an, zu treiben, und die Augen sind meistens so groß wie eine Bohne oder die in die Erde oder Sand eingeschlagenen Reben haben meistens 1 Zoll lange Triebe gemacht und eignen sich ganz zur Anpflanzung. Man nimmt daher die am schönsten gewachsenen Reben heraus, thut sie in einen Korb, bedeckt sie mit einem, wo möglich nassen Tuche und bringt sie in den anzulegenden Weinberg; man nehme aber nicht mehr, als man in einem halben Tag pflanzen kann. In dem Weinberge theilt jemand sogleich die Reben aus und andere kommen hintennach, um sie zu pflanzen. Es dürfen niemals mehr Reben ausgetheilt werden, als innerhalb 10 Minuten gepflanzt werden können, weil die Setzlinge zu trocken werden.

An der Bergstraße wird auf folgende Art verfahren: Bei jedem Pfahl stößt man mit einem Pfahleisen ein großes Loch, worin 2 Reben senkrecht, ohne daß sie sich berühren, eingesetzt, so daß das oberste Auge der Bodenfläche gleich zu stehen kommt; das Loch wird mit feiner Erde ausgefüllt und das obere Auge mit feiner Erde leicht bedeckt, damit es von der Sonne nicht beschienen werden kann. Am Niederrhein hat man statt des Pfahleisens Flintenläufe, welche unten spitz zugeschmiedet und oben mit einem Griffe versehen sind, oder statt deren spitze Hölzer. Man sticht damit an dem Orte, wo die Pflanze stehen soll, so tief, als die Rebe lang ist, in die Erde, zieht diesen Setzpfahl heraus und bringt die Reben hinein; nun sticht man 2 Zoll von dem Loch an dreien Punkten abermals in die Erde, und drückt die Erde fest an den Zweig, so daß die Blindreben fest anliegen und nicht herausgezogen werden können. Am Niederrhein legt man gewöhnlich 3—4 Reben, jede 3 Zoll weit von der andern, ins Gevierte zusammen; allein dieses nahe Zusammensetzen ist wohl in Weinbergen, die nicht leicht angehen, rathsam; gehen jedoch alle Stöcke an und man läßt sie zusammenstehen, wie dieses im Rheingau geschieht, so ist dies fehlerhaft; denn eine Pflanze beeinträchtiget durch das allzunahe Zusammenstehen die andere. Jede Pflanze will einen gewissen Bereich haben, wo sie ihre Wurzeln ausbreiten und Nahrung einsaugen kann: man sollte daher billig an Orten, wo dieses geschieht, wenn die Stöcke alle angegangen sind, höchstens nur zwei der kräftigsten Stöcke stehen lassen und die übrigen hinwegnehmen.

An der Bergstraße werden die Blindreben in Stufen angelegt; man macht nämlich an jedem Pfahl eine Stufe von ziemlicher Tiefe, worin zwei Reben schief gelegt werden; viele biegen die Basis horizontal und lassen das obere Theil aufrecht steigen.

Würzlinge werden in der Regel auf diese Weise angelegt.

Das Setzen mit dem Pfahleisen habe ich nie zweckmäßig gefunden, indem die Erde durch das gewaltthätige Einstoßen des Pfahleisens zu fest gedrückt wird, auch fällt die feine Erde nicht satt genug an die Blindreben, und oft bleiben Höhlungen vorhanden, die dem Anwachsen der Rebe nachtheilig sind. Das Einlegen in die Stufen hingegen ist gut, ist aber nur in sehr flachen Wingerten anwendbar; an steilen Abhängen hingegen, wo die Erde manchmal abgebaut wird, kommen die

Wurzeln zu sehr an die Oberfläche, und leiden theils durch Trockene, theils beim Hacken des Bodens.

Am zweckmäßigsten fand ich immer die Methode mit einem 1½ Zoll dicken Setzholz oder zugespitzten Flintenlauf, indem bei diesem Verfahren die Erde locker bleibt und dieselbe fest an die Blindrebe angedrückt werden kann. Dabei hat sie den Vortheil, daß die Verrichtung sehr schnell von Statten geht und 2 Mann eine bedeutende Strecke in einem Tage bepflanzen können. Ist das Erdreich frisch gerottet und noch nicht beregnet und somit der Boden locker, so geht das Setzen sehr schnell, und kommt nach dem Setzen bald Regen, so senkt sich die ganze Masse des Bodens und drückt sich zugleich fest an die Blindreben. Mit dieser Arbeit wäre nun der Weinberg fertig, und sein Gedeihen liegt nun ferner in der Hand des Wingerters, welcher durch Vorsicht, Kenntnisse und Fleiß ihn bis zur höchsten Tragbarkeit bringen kann.

10) Traubenarten.

Eine ausführliche Beschreibung der Traubenarten ist bereits gegeben. Im Allgemeinen erkennt man im Rheinthale als die vorzüglichsten Traubenarten den weißen Rießling, den Orleans, den rothen Traminer, den rothen Clävner und den blauen Clävner.

In der Untersuchungstabelle der Mostarten in der Umgegend von Heidelberg ist die Güte dieser Trauben durch das specifische Gewicht ihrer Mostarten genau zu ersehen.

Das Bestimmen der Traubenarten für einen neu anzulegenden Wingert ist äußerst wichtig; man überlege dieses ja genau und frühe genug, wo man noch Zeit hat, Bestellungen von Reben und Setzlingen zu machen. Auch höre man den Rath erfahrener Weinpflanzer; darunter verstehe ich aber nicht den mechanischen Wingerter, sondern Leute, die mit Vernunft ihre Weinberge bearbeiten. Die Sorten aus andern Gegenden zu nehmen, ist sehr rathsam; allein man muß versichert seyn, daß man sie auch rein bekommt. Ist man den sehr oft vorfallenden Verwechslungen ausgesetzt, so nehme man die Würzlinge oder Blindreben besser aus eigener Gemarkung. Traubensorten aus fremden Gegenden, besonders aus wärmeren Climaten, zu beziehen, um damit Weinberge anzulegen, ist durchaus nicht rathsam, indem man häufig

Sorten bekommt, die dort wohl gedeihen, bei uns aber nicht reifen oder schlechten Wein geben. Auch durch weiten Transport leiden die Reben häufig, und eine Anlage, die vieles Geld gekostet, geht oft unter, oder es dauert viele Jahre, sie aufzubringen. Wir haben im Rheinthale, wie die Beschreibung zeigt, eine Menge Traubenvarietäten, die klimatisirt sind, es fehlt uns demnach nicht an Wahl, und schwerlich wird es in Frankreich, Spanien und Italien eine kostbarere, bei uns noch reifende, Traubenvarietät geben, als unser Rießling und Traminer.

Nach der Qualität des Wingerts muß auch der Satz gewählt werden. Ist die Lage und der Boden vorzüglich, so nehme man Rießling, Orleans, Traminer und andere gute Trauben; ist die Lage aber gering, so wähle man nur solche Trauben, die dauerhaft in der Blüthe sind und früh reifen, als: den grünen Sylvaner, den gelben Ortlieber, den schwarzen Clävner und andere mehr.

Eine am Rhein allgemein verbreitete Traubenart, vor deren Anpflanzung man sich sehr hüten soll, ist der Grobalben, welcher wahrscheinlich die primitive Rebsorte war, die zuerst im Rheinthale angebaut wurde, und die aus Folge ihrer langen Cultnrzeit unter gleichen klimatischen Verhältnissen zum Schwächling geworden ist. Trotz dieser Mängel legt man in vielen Gegenden häufig fast ganze Weinberge damit an, während man den köstlichen Rießling und andere herrliche Traubenarten oft in der Nähe haben könnte. Abermals ein Beweis, wie nöthig die Kenntniß der vaterländischen Traubensorten ist.

Es ist freilich von dem Wingerter, der nicht aus seinem Geburtsorte kommt, zu viel verlangt, die Traubensorten seines Landes zu kennen, indem er dazu weder Mittel noch Gelegenheit hat; allein um diesem Mangel an Kenntniß einigermaßen abzuhelfen, so sollte in einer bedeutenden Weingegend eine Rebschule bestehen, wo man alle möglichen Traubensorten als Sortiment anlegte, von diesen die besseren auszöge und im Größeren anpflanzte. Die Weine davon müßten dann besonders gekeltert und aufbewahrt werden, um endlich ihre Qualität kennen zu lernen. Hierzu gehörten nun auch die verschiedenen Erziehungsarten und Schnittmethoden besonders angewendet.

Um solche Musteranlagen in gehörigen Schwung zu brin-

gen, so sollten diese in einem Lande unter einer sachkundigen Mann gestellt seyn, der das Ganze leitete; dieser müßte aber die gehörigen naturwissenschaftlichen Kenntnisse besitzen, den Weinbau praktisch und theoretisch kennen, und denselben im Auslande sowohl als in seinem Vaterlande beobachtet haben. Aus einer solchen Anlage würde Segen für Jahrhunderte in einem Lande ausgehen und dem Stifter bliebe großes Verdienst für die Nachwelt.

11) Erziehungsarten.

Diese sind von großer Wichtigkeit und äußern den bedeutendsten Einfluß auf das Gedeihen der Trauben, weßhalb ich sie in einer besondern Abtheilung ausführlich abgehandelt habe, und zu mehrerer Deutlichkeit abbilden ließ, indem die Erlernung der Schnittmethoden auf Grundsätzen beruht, die äußerst wichtig sind und die der gemeine Winzerter nicht leicht auffassen kann. Die erste Regel ist: je näher die Traube am Boden steht, desto früher erfolgt Blüthe und Reife. Wer sich hiervon im Kleinen überzeugen will, der pflanze mehrere Stöcke von gleicher Sorte neben einander und erziehe sie so, daß beim ersten Stocke die Trauben am Boden, beim zweiten 1 Schuh vom Boden, beim dritten 2 Schuh, beim vierten 3 Schuh und so fort bis zu 6—10 Schuh vom Boden und man wird sich überzeugen, daß die niedrigsten zuerst und die höchsten zuletzt reifen werden. Man wähle daher durchaus niedere Erziehungsarten, die in der Regel bessern Wein geben, und dabei wenig oder gar keinen Holzaufwand verursachen.

Um sich von der Wichtigkeit des niedern Standes der Trauben zu überzeugen, schlage man unter der Abtheilung: Untersuchung der Mostarten, die Tabelle der 1826 im Herbst in Heidelberg in meinem eigenen Weinberge von mir untersuchten Mostarten nach und vergleiche den blauen Clävner, den weißen Rießling und den gelben Ortlieber.

Der Most vom blauen Clävner wog	von Trauben der Rheingauer Erziehungsart	1089
	" " an Bergsträßer Kammern .	1082
	" " an Dachlauben	1069
Der Most vom weißen Rießling wog	von Trauben der Rheingauer Erziehungsart	1089
	" " an Dopelrahmen . . .	1084

Der Most vom gelben Ortlieber wog	von Trauben der Rheingauer Erziehungsart		1079
	" "	an Doppelrahmen . . .	1065
	" "	an Kammern	1058

Man wird hier genau sehen, daß immer der Most von denjenigen Traubenarten, die nieder erzogen werden, am schwersten, und derjenige von Trauben, die an hohen Stöcken erzogen werden, am leichtesten ist. Ein hinlänglicher Beleg, wie wichtig die Erziehungsarten sind.

Ein anderes schönes Beispiel, welches hier angeführt zu werden verdient, fand ich diesen Herbst bei dem Herrn Oberbürgermeister Koch zu Wießloch. Dieser hat ungefähr 8 Morgen Wingert mit Rießling besetzt, von gleicher Lage und Boden, und meistens an ziemlich niedern Rahmen erzogen, darunter ist circa 1 Morgen, der als Bockschnitt erzogen wird. Beide Erziehungsarten hatten in der Quantität gleichen Einfluß, hingegen in der Qualität sehr verschiedenen, indem nach dem Mostmesser der Most vom Bockwingert 4 Grade mehr wog, als der Most der übrigen Wingerte. Ich habe kürzlich beide Weine gegen einander versucht, und fand den Bockwingertwein um 15% besser, als den andern. Ein Beweis, wie sehr es auf die Erziehung der Rebstöcke ankomme.

Daß die niedrigen Erziehungsarten nicht in jeder Gegend eingeführt werden können, ist größtentheils Vorurtheil. Geschieht die richtige Auswahl von Traubenarten, als Rießling, Traminer, welscher Rießling, die von Natur aus nicht sehr auslaufend sind, so kann man die niedere Erziehungsart auch in fruchtbarem Boden einführen, nur muß man alsdann die Stöcke weiter pflanzen, damit sie sich ausdehnen und ihnen mehr Holz angeschnitten werden kann.

Nur in ganz niederen Lagen, wo die Frühlingsfröste oft einfallen, möchten die Bockwingert nicht anzulegen seyn, indem die niederen Traubenstöcke eher von dem Frühlingsfroste leiden als die hohen.

12) Eigentliche Unterhaltung der Wingerte.

Die erste Regel ist, daß ein Wingert immer von Unkraut rein, und im Dünger nach Maaßgabe eines produktiven oder unfruchtbaren Bodens gut gehalten wird. Alle Rebennutzung, Anpflanzung von Obstbäumen, Gemüsen, Futter

und dergleichen, dürfen in einem ordentlichen Wingert durchaus nicht stattfinden.

Im ersten Jahre der Anpflanzung hat man hauptsächlich zu sorgen, daß, besonders im Frühling, wenn die Augen der gesetzten Reben hervorbrechen, der Boden locker, und den Sommer über von Unkraut rein gehalten wird, ferner daß durchaus keine Gemüse und dergleichen in den Wingert gepflanzt werden.

Im zweiten Jahre werden im Frühlinge die fehlenden Sätze mit Würzlingen ausgebessert, die getriebenen Rebchen etwas eingeschnitten, und ist der Boden nicht kräftig, so muß er gedüngt werden.

Ist die Anlage im dritten Jahre gehörig gelungen und die Stöcke haben kräftig getrieben, so werden die sämmtlichen Reben am Kopfe abgerissen und die Thauwurzeln sauber hinweggeschnitten. An diesem Kopfe kommen nun den Sommer über kräftige Lotten hervor, die zu künftigen Schenkeln und Bogreben, je nachdem eine Erziehungsart eingerichtet werden soll, angeschnitten werden.

Im 4ten Jahre ist der Wingert in fruchtbarem Boden und bei zweckmäßiger Behandlung gewöhnlich schon ziemlich tragbar. Im Frühling werden daher die im 3ten Jahre getriebenen Lotten, je nach der Erziehungsart als Schenkel, Bogreben oder Zapfen, nach den Kräften der Stöcke, länger oder kürzer angeschnitten. Das erforderliche Wingertsholz wird zur Unterstützung ebenfalls an Ort und Stelle gebracht, aufgestellt und die Stöcke daran geheftet.

Der Wingert ist nun im tragbaren Stande, und in den darauf folgenden Jahren müssen nachstehende Arbeiten in einem ordentlichen Wingert regelmäßig geschehen.

a) Das Schneiden.

Dieses wird meistens im Frühling, ehe der Saft eintritt, vorgenommen, am geeignetsten ist der Februar und März, in der Zeit, wo man noch keine Feldarbeiten vornehmen kann. In manchen Gegenden geschieht das Schneiden den ganzen Winter über, je nachdem der Wingerter Zeit hat und die Witterung es erlaubt; ich habe niemals gesehen, daß solche geschnittene Reben, wie man sonst allgemein angibt, vom Froste gelitten haben. Spätes Schneiden, wo der Saft schon in den Zweigen ist, setzt den Stock in der Vegetation zurück, so daß

solche beschnittene Stöcke oft 8 Tage später austreiben. Im südlichen Frankreich, in niedern Lagen, wo die Frühlingsfröste oft einfallen, schneidet man absichtlich spät, um das Treiben der Stöcke später hinaus zu bringen.

Das Schneiden eines Rebstockes ist nicht unwichtig und gehört zu den ersten Wingertsarbeiten. Durch allzulanges Schneiden ist man vermögend, einen ganzen Wingert vom Holze zu bringen. Das Schneiden geschieht, um den Rebstock alljährlich zu verjüngen, und ihm nur so viel Tragholz zu lassen, daß er nicht mehr Trauben und Lotten hervorbringt, als der Stock, wenn er seine Kräfte behalten und ein hohes Alter erreichen soll, ertragen kann.

Man schneidet den Rebstock

a) auf Zapfen; wenn das Rebholz auf 2 bis 4 Augen geschnitten wird, z. B. bei der Bock- und Laudenbacher Pfahl-Erziehungsart;

b) auf Bogreben, wenn das Rebholz auf 1 bis 2 und 3 Schuhe lang geschnitten, und die einzelnen Zapfen nur zur Verjüngung des Rebstockes angeschnitten werden; z. B. bei der Breisgauer und Rheingauer Pfahl-, Lauben- und Doppelrahmen-Erziehungsart.

Der Schnitt ist ferner

c) vollkommen; wenn der Rebstock dadurch eine Form erhält, daß den Trauben Licht, Wärme, Thau und alle zu ihrer gehörigen Ausbildung und Reife erforderlichen Einwirkungen nicht erzogen werden, z. B. beim Laudenbacher Pfahlschnitt;

d) unvollkommen; wenn die Trauben entweder Licht, Wärme und sonstige zu ihrer Ausbildung erforderliche Dinge entbehren müssen; z. B. beim Kammerschnitt.

Auf welche Weise der Schnitt bei den verschiedenen Erziehungsarten geschieht, darüber sehe man die Erklärungen der rheinischen Erziehungsarten nach.

b) Das Stecken der Pfähle oder Ausbessern der Geländer.

Diese Verrichtung soll gleich nach dem Schneiden geschehen, wenigstens ehe die Traubenstöcke treiben, indem sonst manches Auge oder mancher Zweig abgestoßen wird. Man hat in vielen Gegenden, zumal an der obern Bergstraße, die

üble Gewohnheit, daß diese Arbeit erst im Mai, wo es schon Blätter gibt, geschieht, wodurch mancher junge Trieb abgestoßen wird.

c) Das Anbinden der Stöcke und der Schneidreben.

Diese Arbeit muß ebenfalls früh, ehe die Stöcke treiben, geschehen. Man hat dabei Rücksicht zu nehmen, daß die Schneidreben schön vertheilt und nicht zu nahe auf einander gebunden werden. Bei Bögen hat man zu sorgen, daß sie schön rund gebogen und die Reben nicht zerbrochen werden, weßhalben man dieses Geschäft nicht bei allzutrockener Witterung verrichten soll.

d) Das Hacken.

Das Hacken darf nicht zu früh vorgenommen werden, und wo möglich in der Zeit, wo die Winterfeuchtigkeit aus dem Boden ist. Man berücksichtige hier besonders den Boden und die Witterung. Hacken bei nassem, ebensowohl bei allzu trockenem Wetter, so wie allzu tiefes und sehr seichtes Hacken, ist nachtheilig; übrigens muß der Bau so tief geschehen, daß die Stöcke gehörig aufgeräumt und die Thauwürzeln abgenommen werden können, wozu $^3/_4$ Schuh hinreichend ist.

Das Hacken im Sommer (Rühren) dient, um den Boden im Sommer vom Unkraut zu reinigen und die Oberfläche desselben aufzulockern, welches daher seichter geschehen kann. Wie oft diese Arbeit geschehen solle, dieses richtet sich nach Boden, Jahrgang u. dgl. So viel weiß jeder Wingerter, daß ein guter Wingert von Unkraut rein und locker gehalten werden muß.

e) Das Heften und Ausbrechen.

Muß den Sommer über mehrmals geschehen, zumal in fruchtbaren Böden und bei sehr rankenden Traubenarten. Diese Arbeit ist sehr wichtig, namentlich das erste Heften, wobei man nicht vorsichtig genug seyn kann. Bei dieser Verrichtung müssen vor allen Dingen die Lotten, welche künftiges Jahr zu Schneidreben oder Zapfen verwendet, bestimmt und angeheftet werden; ferner müssen alle unfruchtbaren Lotten

abgenommen werden, jedoch mit Rücksicht auf diejenigen, welche allenfalls zur Verjüngung oder Nachzucht dienen können. Ist der Stock zu waldig, so können die tragbaren Lotten 1—2 Augen über den Trauben geköpft werden.

Beim Ausbrechen hat man zugleich Rücksicht auf die Sorten zu nehmen. Von manchen Arten wollen die Trauben lüftig und frei stehen, z. B. der gelbe Ortlieber. Andere hingegen gedeihen besser, wenn sie im Schatten unter ihren Blättern hängen, z. B. der Trollinger. Diese Arbeit soll man durchaus nur bei trockener Witterung vornehmen.

f) Das Verhauen (Köpfen).

Geschieht erst, wenn die Trauben hell sind, wo das Eindringen des Regens, der Sonne, des Thaues und des Nebels zur völligen Reife erforderlich wird. Man köpft gewöhnlich die langen Lotten, welche zur Vogrebe bestimmt, so wie überhaupt alle Lotten, die zu lang sind und zu viel Schatten machen; auch werden die Geizen sorgfältig ausgebrochen; zugleich hat man diejenigen Trauben, die auf der Erde liegen, entweder etwas aufzubinden, oder man macht unter ihnen eine kleine Grube mit der Hand in die Erde, damit sie frei zu hängen kommen.

g) Das Fürcheln.

Dieses ist die letzte Wingertsarbeit und geschieht erst nach dem Herbsten. Man bezweckt dadurch, daß das Unkraut, welches oft bei gelinder Herbstzeit überhand nimmt, vertilgt wird, daß die Erde den Winter über ausfriert, lockerer wird und die Stöcke gegen Frost etwas geschützt werden. Das Fürcheln geschieht auf folgende Art: man fängt oben am Wingert an, zwischen zwei Reihen Traubenstöcken eine ½ Schuh tiefe und 1 Schuh breite Furche mit der Hacke zu ziehen, nimmt den aufgeworfenen Grund und legt ihn rechts und links an die Stöcke und fährt so fort bis an das Ende der Zeilen. Diese Arbeit hat noch den Vortheil, daß durch sie die Erdarbeiten für den nächsten Sommer sehr erleichtert werden. Auch ist sie nicht sehr kostspielig, weil sie in einer Zeit geschehen kann, wo der Wingerter größtentheils geschäftslos ist.

Ich treibe dieses schon viele Jahre und finde dabei viele Vortheile, besonders im Frühlinge, wo andere Wingerte mit Gras überzogen sind, sind die meinigen ganz sauber und der Boden locker, so daß ein Man doppelt so viel in einem Tage hacken kann, als in einem gefürchelten Wingert.

13) Düngerarten.

Dünger nennt man alle Stoffe, die bei ihrem Vorhandenseyn im Boden in die Organe der Gewächse übergehen, und die Ernährung oder die Vegetation derselben befördern können. Man erhält dieselben aus allen Naturreichen.

Um einen Dünger zu erhalten, mengt man die vegetabilischen Stoffe, als Stroh, Farrenkräuter, Laub, Heiden u. dgl. mit den Exkrementen der Thiere, und läßt diese zusammen gähren, bis die vegetabilischen Stoffe in einen gewissen Grad von Zersetzung gerathen sind; dadurch wird bezweckt, daß sie durch Wasser auflöslich gemacht werden, wodurch zugleich verschiedene Gasarten entstehen, welche Nahrungsstoffe für die Pflanzen oder Reizmittel für ihre Verdauungswerkzeuge abgeben.

Bei der Gährung des Düngers wird zugleich Wärme entwickelt, läßt man daher den Dünger nicht länger auf Haufen gähren, als bis die Vegetabilien zu einem gewissen Grade, wo sich die Pflanzenfasern von einander trennen, zersetzt sind, so findet diese Gährung noch länger Statt. Der Boden, wo diese Gährung hingebracht wird, wird daher erwärmt und die zu entwickelnden Gasarten werden den Pflanzen zugeführt.

Unter den Düngerarten, welche in den Rheingegenden beim Weinbau angewendet werden, zählt man folgende:

a) Kuhdünger,
b) Pferdedünger,
c) Menschendünger,
d) wollene Lumpen,
e) Rasendünger,
f) vegetabilischer Dünger und
g) mineralischer Dünger.

a) Kuhdünger.

Wird in allen Gegenden beim Weinbau angewendet. Er

hat den größten Vorzug dadurch, weil er den Pflanzen die meisten Nahrungstheile beiführt und sich besonders für hitzige Böden eignet, welche doch wohl den größten Theil des Weinbodens am Rhein ausmachen mögen.

b) Pferdedünger.

Ist hitzig und muß ziemlich gegohren haben, ehe er angewendet wird; er eignet sich nur in thonige, etwas kalte Böden. Gemengt mit Kuhdünger, kann er aber fast in jedem Wingert mit gutem Erfolg gebraucht werden.

c) Menschendünger.

Ist, wenn er mit Vegetabilien stark untermengt wird, und hinlänglich gegohren hat, ein vortrefflicher Dünger, der die Vegetation des Rebstockes sehr begünstiget, nur darf er nicht zu häufig angewendet werden, weil die Stöcke sonst zu sehr ins Holz treiben.

Nach Angabe mehrerer Autoren soll man niemals animalischen Dünger zur Düngung des Wingerts anwenden, weil die Weinpflanze zu mast und der Wein oft einen unangenehmen Beigeschmack erhalte; andere Weinpflanzer, zumal im Rheingau, behaupten, daß durch den Dünger der Wein seine eigentliche Qualität erst erhalte. Diese beiden Meinungen sind mit einander sehr im Widerspruch. Daß übrigens der animalische Dünger für die Feinheit und den Wohlgeschmack der Weine nicht zuträglich ist, bleibt außer Zweifel; allein auf welche Weise soll der rheinländische Weinpflanzer auf den, oft kahlen, felsigen Gebirgsabhängen, ohne animalischen Dünger anzuwenden, seinen Rebstock erhalten, und mit was soll der ohnehin Unbemittelte den vegetabilischen Dünger ersetzen? Es bleibt daher für unsere Rheinlande eine ausgemachte Sache: wer gute Weinberge haben und daraus etwas schöpfen will, der dünge sie regelmäßig und zwar mit Kuhdünger, und er wird gute Weine erhalten. Als Beleg hierzu dient der ganze Rheingau, wo die Weinberge, in denen die edelsten und gewürzhaftesten Weine wachsen, meist animalischen Dünger bekommen.

d) Wollene Lumpen als Dünger.

Sollen sehr vortheilhaft seyn. Herr Hofrath Höcker in Eichtersheim, ein sehr verdienstvoller Landwirth, dem ich diese

Nachricht, so wie die Erhaltung mehrerer Traubenvarietäten verdanke, hat die Düngung mit Lumpen in Weinbergen angewendet, und sie sehr vortheilhaft gefunden. Er hat die Lumpen auf Haufen geschlagen und mit Rasen vermengt; sie fingen bald an zu faulen und wurden hernach in die Weinberge gebracht. Diese Düngung scheint mir, wegen des leichten Transports in die hohen Weinberge, äußerst wichtig, und es wäre zu wünschen, daß mehrere Nachahmungen stattfänden.

e) Rasendünger.

Wird in der flachen Gegend bei Dürkheim an der Haardt und mehreren anderen Orten angewendet. Der Boden der Weinberge ist dort meist sehr sandig, und wird durch die Rasen, welche in dem angrenzenden Bruch ausgestochen werden, bedeutend besser und fruchtbarer. Wer Gelegenheit hat, diese Düngerart anzuwenden, zumal wo leichter Boden ist, der wird bestimmt guten Erfolg davon haben.

f) Vegetabilischer Dünger.

Er wird durch Laub, Holz, Moos, Farrenkräuter und sonstige Pflanzen, durch Verwesung, erzeugt. Er wirkt auf die Pflanzen, besonders auf den Rebstock, sehr wohlthätig, und verursacht, daß der Wein keinen Nebengeschmack, wie das zuweilen bei animalischen Düngerarten der Fall ist, bekommt.

Den vegetabilischen Dünger kannten schon die Römer und wendeten ihn bei dem Ackerbau häufig an; noch heut zu Tage wird er in der Rheinpfalz beim Feldbau, selten aber beim Weinbau angewendet.

Um den vegetabilischen Dünger zu erziehen, legt man, zumal am Rande der Bergwälder, Gräben und Gruben an, worinnen sich die aus den Wäldern, beim Regen herabfließenden Blätter, Zweige und Wurzeln sammeln, und darin zu Erde verfaulen, welche alsdann in die Weinberge gebracht wird. Oder man wählt sich dazu ein eigenes Grundstück, welches mit Futterkräutern, als: Ramsbohnen (Lupinus albus), Heidekorn (Polygnum fagopyrum und Polygonum emarginatum), rothem Klee (Trifolium pratense), mit Wicken (Vicia sativa) und mit andern, zu vegetabilischem Dün-

ger sich eignenden Pflanzen angebaut wird. Besonders sind Heidekornarten, die sich wieder von selbst besamen, sehr zweckmäßig.

Sind die Pflanzen erwachsen und fangen sie an, reifen Samen zu tragen, so wird der Acker zwei Zoll tief geschürft, läßt die Pflanzen darauf liegen, daß sie vertrocknen und verfaulen, säet das Land abermals ein, und wiederholt dies einige Mal des Jahrs; dadurch wird die Oberfläche von 2 Zoll tief mit reiner vegetabilischer Erde überzogen, die im Herbst oder Frühling 2 Zoll abgenommen und in die Weinberge als Dünger verbraucht wird. Nach diesem wird das Land abermals wie vorher eingebaut und behandelt, und so der Dünger für das kommende Jahr bereitet.

Herr Doctor Batt in Weinheim hat diese Vorrichtung bereits schon mehrere Jahre mit gutem Erfolg gemacht, und sie verdient allerdings Nachahmung.

g) Mineralischer Dünger.

Dieser hat auf die Vegetation des Rebstockes, so wie auf die Qualität der Weine, einen sehr vortheilhaften Einfluß, und verdient da, wo man ihn leicht erhalten kann, angewendet zu werden.

Mineralischen Dünger heißt man meist halbverwitterte Felsarten, als Thonschiefer, Gneise, Granite, Syenite, Mergel und dergleichen, die im ganz verwitterten Zustande thonige Erde absetzen, die viele Nahrungstheile hat und die Vegetation sehr begünstigt. Im unverwitterten Zustande hingegen machen sie den schweren Boden locker und der Luft und Wärme zugänglich. Ich habe Thonschiefer auf Granitboden gebracht und fand die herrlichste Vegetation. Am Niederrhein bringt man Thonschiefer in die Wingerte, welches die Vegetation befördert. Bei Werthheim am Main wird eine Art rother, thonhaltiger Mergel in die Weinberge getragen, wodurch bedeutende Fruchtbarkeit hervorgebracht wird.

Das Düngen geschieht auf sehr vielfältige Weise und in verschiedener Zeit, z. B. im Herbst, Winter, Frühling und sogar im Sommer. Manche breiten den Dünger über den ganzen Boden; andere ziehen Furchen und wieder andere machen Gruben an die Stöcke, und legen ihn hinein.

Das Düngen im Spätherbst oder gegen den Frühling

scheint mir am zweckmäßigsten zu seyn; hingegen das Düngen im Sommer, zumal gegen den Herbst, kann bestimmt nur schädlich wirken, indem man durch das Hineintragen viele Reben beschädigt, und der Stock, durch die ihm durch den Dünger zugeführte Wärme, neuerdings zum Treiben reizt, wodurch eine Menge Geizen hervorkommen, und die zu zeitigen anfangende Traube in ihrer Entwickelung gestört wird.

Das Düngen in Furchen ist wohl die geeignetste Art. Man macht im Herbst Furchen, immer zwischen zwei Reihen 1/2 Schuh tief, schöpft die Erde gegen die Stöcke, bringt bei trockener Witterung den Dünger hinein, theilt ihn in den Furchen aus, und läßt dann die Furchen bis zum Hacken im Frühling offen stehen.

Am Haardtgebirge überspringt man beim Fürcheln immer 2 Zeilen und macht nur abwechselnd Furchen, aber von 1—1 1/2 Schuh tief, so daß jede Reihe nur auf einer Seite gedüngt wird; beim darauf folgenden Düngen werden die ungedüngten Reihen gefürchelt und die zuletzt gedüngten bleiben liegen, und so wird mit dem Abwechseln der Reihen bei jedesmaligem Düngen fortgefahren. Dünger wird sehr viel in die Gräben gebracht. Dieses tiefe Düngen kann nur in lockerem Boden, der nicht zu steinig ist, geschehen. Das allzu tiefe Fürcheln mag wohl aus keinem andern Grunde geschehen, als daß einzelne Nebenwurzeln abgehauen werden, die nun an dem abgeschnittenen Orte neue Faser-Wurzeln bilden, die zugleich in den frischen Dünger hineinziehen und dem Stock neue Nahrung bringen. Am wichtigsten scheint die neue Wurzelbildung zu seyn, wodurch der Stock ordentlich erneuert wird.

Das Düngen geschieht, namentlich an Gebirgsabhängen, gewöhnlich alle 3 Jahre; auf dem flachen Lande aber, in sehr fruchtbarem Boden, meist nur alle 4—6 Jahre.

14) Nebennutzungen.

Sollen von einem guten Wingert keine verlangt werden, sie mögen auch heißen, wie sie wollen, so sind sie dem Wingert schädlich. Ein ordentlicher Wingert soll daher von Bäumen, Stachelbeer- und Johannisbeersträuchern, Graspfäden, Spargeln und sonstige Gemüsepflanzen gänzlich befreit seyn. Die Bäume unterdrücken die Traubenstöcke, benehmen ihnen

Licht, Luft und Feuchtigkeit, beschatten dieselben und machen sie unfruchtbar und die Trauben spätreifend. Die Graspfäde benehmen den Stöcken die Nahrung und geben dem Ungeziefer Schutz, die auslaufenden Graswurzeln gehen in den gebauten Boden und nehmen ihm die Nahrung. Auch der Samen streuet sich im Wingert aus, und macht öfteres Hacken nothwendig. Die Gemüsepflanzen, besonders Rübenarten, Spargeln u. dergl. benehmen dem Wingert die beste Nahrung; wem daher etwas an seinem Wingert gelegen ist, der lasse alle Nebennutzungen weg. Es wird aber hier nicht gesagt, daß, wo solche Nebennutzungen eingeführt sind, sie alle sogleich ausgerottet werden sollen. Es kommt hier auf bestehende Lokal-Verhältnisse an, ob diese Produkte häufig gesucht sind und dem Wingerter viel Geld eintragen, so daß er sich den Sommer hindurch damit seinen Unterhalt verschaffen kann. Hierauf, obgleich diese Nebennutzungen immer übel wirken, muß Rücksicht genommen und untersucht werden, ob ein mit Bäumen u. dergl. bepflanzter Wingert mehr einträgt, als ein freier unbepflanzter.

An der Bergstraße, bei Handschuchsheim und Dossenheim, wächst im Durchschnitt ein mittelmäßiger und geringer Wein, welches größtentheils von den vielen schattengebenden Kirschen- und andern Obstbäumen herrührt; wenn man aber annimmt, daß oft in diesen Orten allein jährlich für 15,000 fl. Kirschen verkauft werden, die fast alle Jahre gerathen, das viele andere Frühobst, welches in die benachbarten Städte zu Markte gebracht wird, nicht mitgerechnet, daß die Wingerter von den Graspfäden und Abfall der abgebrochenen Lotten größtentheils ihr Vieh ernähren, so daß sie von diesen Nebennutzungen den ganzen Sommer leben können, während sie in andern Gegenden, wo diese Nebennutzungen nicht eingeführt sind, darben, oder ihr Brod bis zum künftigen Herbste erborgen müssen: so wäre es gewiß zum Nachtheil der Bewohner, wenn man von ihnen verlangte, ihre Bäume und sämmtliche Nebennutzungen wegzuräumen und ihre Wingerte nach geregelten Vorschlägen einzurichten.

Anders verhält es sich in Gegenden, wo die Obstbäume in den Wingerten durch schlechte Sorten oder Mangel an Absatz wenig eintragen, oder auch wo die Grenzen der Wege, die Alimentstücke, die nahe am Dorfe gelegenen Aecker und Gärten nicht bepflanzt sind; da ist es rathsam, die Obstbäume

aus den Wingerten zu entfernen und dieſe Stellen damit zu bepflanzen. In Gegenden aber, wo guter Wein wachſen und ordentliche Weinkultur getrieben werden ſoll, müſſen obige Rückſichten durchaus wegfallen, indem es hinlänglich erwieſen iſt, daß Obſtbäume und ſonſtige Pflanzen den Wingerten ſchaden. Im Rheingau, am Niederrhein, am Haardtgebirge und bei Laudenbach an der Bergſtraße findet man nicht leicht einen Baum in den Wingerten; ſie liegen alle frei gegen die Sonne, daher auch meiſtens die vortrefflichen Weine.

15) Das Herbſten und Herbſteinrichtungen.

Das Herbſten ſoll bekanntlich bei trockenem Wetter und nicht eher geſchehen, als wenn die Trauben den höchſten Grad von Reife erlangt haben. Allein ein großes Uebel, was dieſem entgegen ſteht, ſind die vielerlei früh und ſpät reifenden Trauben, die in verſchiedenen Gegenden unter einander gebaut werden, wie z. B. an der Bergſtraße, im Graichgau, im Breisgau, Würtemberg und mehreren andern Gegenden. Bis der Rießling vollkommen reif wird, ſind der Ortlieber und andere weiche Trauben verfault oder ganz verſchwunden, und will man die früh reifenden zu geeigneter Zeit ſchneiden, ſo ſind die ſpät reifenden Sorten noch ſauer. Jeder Weinpflanzer mache es ſich daher zu einer goldenen Regel, daß nur einerlei Traubenarten in einen Weinberg gehören, und man richte ſich desfalls nach ſeiner Gegend, wähle die Trauben, die ſich dahin eignen und pflanze ſie allein. Zu dieſen Mißbräuchen geſellt ſich aber noch in vielen Gegenden, namentlich an der Bergſtraße, ein anderes Uebel, nämlich die Art der Herbſteinrichtungen, wo das Herbſten, welches in 2 Tagen geſchehen könnte, oft ſehr in die Länge gezogen wird. Acht Tage gehen gewöhnlich vorüber, bis die, in viele Diſtrikte eingetheilte Gemarkung abgeleſen iſt; hat nun derjenige, welcher zuletzt herbſtet, weiche Trauben, ſo muß er oft zuſehen, wie ſeine, mit Mühe erzogenen Trauben verfaulen, und muß mit Bekümmerniß den Tag abwarten, wo ihm das Leſen geſtattet wird.

Im Rheingau, wo man nicht ſo vielerlei Trauben anbaut, hat man dieſe Nachtheile längſt eingeſehen, und die Regierung hat die Veranſtaltung getroffen, daß, wenn in gu-

ten Jahren die Trauben theilweise zu faulen anfangen, eine Vorlese gehalten wird, wo bloß die abgängigen Trauben abgenommen werden, die haltbaren hingegen bis zur eigentlichen Lese stehen bleiben, hierauf werden die Wingerte wieder geschlossen und die allgemeine Weinlese beginnt dann zur Zeit der allgemeinen Reife.

Diese Einrichtung ist sehr vortheilhaft, und würde in Gegenden, wo vielerlei Traubenvarietäten gebaut werden, von sehr großem Nutzen seyn.

Ein frommer Wunsch hier anzuführen, der freilich in Beziehung auf die bestehenden Herbsteinrichtungen nicht leicht ausführbar ist, dürfte hier am Orte wohl erwähnt werden. Auf dem schönen Landgute Stift Neuburg bei Heidelberg hat man in dem Herbste 1826 die faulen abgängigen Trauben, aus Fürsorge, daß sie nicht gänzlich verderben, herausgelesen und die übrigen gesunden Trauben noch einige Zeit am Stocke stehen lassen. 10 Tage darauf begann der allgemeine Herbst, wo dann alles abgelesen wurde. Der Wein der 10 Tage früher gelesenen Trauben machte sich so gut, so daß er den, von den 10 Tage später gelesenen Trauben bedeutend übertrifft. Mein Vorschlag ginge daher dahin, daß wer einen großen Wingert besitzt, wo er frei lesen kann, der solle nicht eher herbsten, als bis die Trauben anfangen zu faulen; ist diese Periode eingetreten, so würde ich bloß die abgängigen Trauben einsammeln, sie keltern und den Most aufbewahren; hierauf den Wingert schließen, bis sich wieder eine Parthie abgängiger Trauben vorfänden, und so mit dem Auslesen der abgängigen Trauben fortfahren, bis die letzten eingeärndtet wären. Auf diese Weise würde man gewiß edlere Weine erhalten, als wenn man zur Zeit des allgemeinen Herbstes ohne Weiteres Gering und Schlecht unter einander einsammelt.

In den herrschaftlichen Weinbergen im Rheingau läßt man häufig die Trauben so lange hängen, bis sie von den Stöcken fallen, folglich ganz überreif werden, alsdann fängt man an zu lesen, wo man die noch hängenden Trauben abnimmt und die auf dem Boden liegenden Beeren und Trauben mit langen Nadeln anspießt und einsammelt, weil man sie durch das Angreifen mit den Händen leicht zerquetschen würde.

Es ist hier freilich viel Abgang, allein dieser wird, durch

die Qualität des herrlichsten Weines, hinlänglich wieder ersetzt, und bewirkt den hohen Ruf dieser kostbaren Weine.

Wer niemals einen ächten Rheingauer Steinberger vom Jahr 1822 gekostet hat, der in der Regel auf diese Art eingeärndtet wird, der macht sich nicht leicht eine Idee von diesem köstlichen Getränke *).

16) Bereitung des Mostes.

Auch hierin herrschen in den Rheingegenden manche verschiedenartige Gebräuche.

An der obern Bergstraße werden die Trauben im Wingert in einen Trettzuber (Senster) gethan und mit den Füßen zertreten, an der untern Bergstraße werden die Trauben in den Tragbutten mit einem Stampfer zerstoßen, und in andern Gegenden werden sie gleich in große Butten geworfen, mit Hacken zusammengestoßen und darin nach Hause gefahren. — Dieses sind aber meistens sehr schmutzige Verrichtungen, wodurch viel Most verloren geht. Bessere Einrichtungen hat man bei Lambsheim in Rheinbaiern, die an der Bergstraße bei einigen Weinbergsbesitzern Nachahmung gefunden haben und hier erwähnt zu werden verdienen. — Das Kleinmachen der Trauben geschieht vermittelst einer Traubenmühle. Diese besteht aus 2 Walzen, die gegen einander laufen und mit spiralförmigen Einschnitten versehen sind. Diese Walzen, welche enger oder weiter gestellt werden können, laufen gegen einander und zerquetschen die dazwischen fallenden Trauben, und sind mit einem viereckigen Kasten umgeben, auf welchem ein viereckigter Trichter angebracht ist, der eine Butte voll Trauben hält. Die Mühle ist auf 2 Bäumen in Form eines kleinen Schubkarren angebracht und hat ein Rad, um sie leicht an jeden beliebigen Ort bringen zu können. Die Mühle wird an einen passenden Platz des Wingerts über einen Zuber gestellt, in welchen die zerquetschten Trauben fallen, und von wo sie in Fässer geladen werden.

Die Zerquetschung geschieht sehr gleichartig und reinlich,

*) Der Ueberschuß an Zucker ist so bedeutend, daß bei einer vorgenommenen (den 2ten Januar 1826) genauen Wägung der Wein, statt, wie er sonst leichter als Wasser wiegt, $^{25}/_{1000}$ Theile specifisch schwerer als dasselbe war, ein Erscheinen, was wohl nicht leicht bei einem europäischen Weine vorkommt.

auch geht kein Most verloren. Ein kleiner Knabe vermag die Mühle zu drehen. Die Erfindung ist nicht neu, und Sprenger liefert schon in seiner Abhandlung über den Weinbau Band III. Tab. II. eine ziemlich ähnliche Abbildung, die Herr Hörter in seinem rheinländischen Weinbau IV. Band Tab. I. nachgebildet hat. Diese Mühle ist aber zu schwer, ohne Rad nicht leicht fortzubringen, und was sie durchaus untauglich macht, sind die geraden Einschnitte der Walzen, welche, wenn sie gut mahlen und sich nicht verstopfen sollen, spiralförmig seyn müssen. Ich habe diese Mühle, die hier um den Preis von 14 fl. gefertigt worden ist, selbst in Gebrauch, und bin damit sehr zufrieden. Sie ist mit einer gewöhnlichen Kartoffelmühle am besten zu vergleichen, sie hat dieselbe Construction, ist nur leichter und hat hölzerne spiralförmig gerippte Walzen.

Das allzu lange, oft vierzehntägige Stehenbleiben der ungekelterten Trauben, zumal bei warmer Witterung, ist noch in vielen Gegenden eine üble Gewohnheit. Die Trauben fangen an zu gähren, eine Menge Alkohol entweicht, und der Sauerstoff aus der Atmosphäre tritt an den Most. Oft geschieht dieses aus Mangel an Keltern oder auch aus der irrigen Meinung, der Wein würde haltbarer. Bei welchen Traubengattungen, z. B. beim Sylvaner, mag es nicht schaden, wenn sie einige Tage stehen bleiben, indem dadurch den Hülsen etwas Gerbestoff entzogen, wodurch der Wein haltbarer und nicht leicht schwer wird.

Will man aber dieses thun, so müssen die zerquetschten Trauben abgebeert werden, welches durch jedes weite Sieb, das solche Löcher hat, wo eine Beere durchfällt, geschehen kann. Man hat dazu in neuerer Zeit viele Maschinen; allein ein einfaches Drahtsieb, welches viereckig und allenfalls in einem hölzernen Rahmen läuft, ist sehr zweckmäßig. Man bringt dahin die Tröster, rüttelt es hin und her, bis die Beeren alle abgefallen und nur die Kämme zurückgeblieben sind.

Ich habe dieses Jahr meinen ganzen Herbst abgebeert, ließ die von den Kämmen getrennten Tröster 5 Tage in den Butten gähren und alsdann erst keltern. Ich fand, daß es gut kelterte, was mir aber sehr wichtig, ist, daß der Wein, der mir alle Jahr schwer wurde, jetzt ganz

klar, hell und wohlschmeckend ist, so daß ich bei weichen Trauben diese Methode jährlich anwenden werde.

Man hat bereits Versuche gemacht, die abgebeerten Tröster ungekeltert in das Faß zu werfen, und daselbst bis zum ersten Abstich liegen zu lassen; man will dadurch weit bessern Wein als durch das Keltern gewonnen haben. Mehrere Versuche sind in diesem Jahre an der Bergstraße gemacht, allein weil der Wein im Allgemeinen nicht sehr gut geworden ist, so läßt sich hiervon nicht viel sagen. Bei meinem Versuche zeigte sich der Wein viel eher hell als der gekelkerte, wurde ebenfalls nicht schwer, ist aber in der Qualität demselben gleich.

Die Keltern sind ebenfalls sehr verschieden. Man hat Baumkeltern, wo der Saft vermittelst des Druckes eines schweren Baumstammes ausgepreßt wird; bei andern hat man hölzerne Schrauben, womit die Trauben zusammengepreßt werden. Diese Vorrichtungen sind alle sehr unvollkommen und kostspielig. Zweckmäßigere Einrichtungen hat man jetzt an dem Haardtgebirge, wo die Kelter aus einem viereckigen, ungefähr 6 Schuh langen und 6 Schuh breiten und 1 Schuh tiefen, von 3 bis 4zölligen Dielen zusammengefügten Kasten (Biet) besteht, der auf mehreren Balken, 3 Schuh von der Erde, aufsitzt. In der Mitte ist eine eiserne Schraube befindlich, die durch den Boden geht und an dem untern Balken befestigt ist. Der Kasten wird voll Trauben gebracht und wenn derselbe gefüllt, wie bei den gewöhnlichen Keltern mit Brettern bedeckt, alsdann die Mutter der Schraube so lange gedreht, bis die Trauben ausgedrückt sind.

Diese Keltern sind einfach, wohlfeiler als die bisherigen, indem man sie nicht allein aus Eichen-, sondern auch aus Kiefernholz machen kann. Sie pressen den Saft rein aus, nehmen wenig Raum ein und sind zur Nachahmung sehr zu empfehlen.

Der Wein wird im Allgemeinen von der Kelter in den Keller gebracht und in reine Fässer, die zuerst mit Schwefel ausgebrannt sind, gethan; man darf diese aber nicht zu voll machen, weil sonst der Most, so wie er anfängt zu gähren, überläuft.

Man hat an mehreren Orten geschlossene Gährung, vermittelst Röhren, die in das Wasser geleitet werden, versucht, welches von vielen Leuten sehr empfohlen wird. Ich finde diese

verschlossene Gährungsart sehr gut, keinesweges aber, um das Entweichen des Alkohols zu verhindern, welches bei der Gährung nicht in dem Grade, wie man gewöhnlich annimmt, statt findet, sondern um das Entweichen der Kohlensäure etwas zu hemmen, hauptsächlich aber, wenn die brausende Gähre vorüber ist, den Zutritt des Sauerstoffes aus der Atmosphäre zu verhindern. Hat der Most vergohren, so wird das Faß voll gemacht und zugeschlagen.

Ueber die weitere Behandlung der Weine im Keller kann ich mich hier nicht einlassen, indem Vieles darüber bekannt ist, und empfehle hier besonders Herrn Hörters rheinländischen Weinbau, vierter Band, welcher die Kellerwirthschaft enthält.

Untersuchungen

des frischgekelterten Mostes in Beziehung auf Traubensorten, Erziehungsarten und Gehalt.

Schon längst kennt man in Würtemberg, was uns am Rhein noch fremd ist, den Gebrauch der Mostwagen, vermittelst welchen man durch Wägung des ungegohrenen Mostes die Qualität des daraus sich bildenden Weines bestimmen kann. Ein Gegenstand, der sowohl für den Weinpflanzer, als auch für den Weinhändler von großer Wichtigkeit ist und daher auch allgemeine Bekanntmachung verdient *).

Man benutzt bei der Untersuchung verschiedene Instrumente, um den Gehalt des Mostes richtig zu finden. Am sichersten ist, wenn man das specifische Gewicht mittelst Wägung zu erhalten sucht; aber einfacher ist es, wenn man den Most mit einem Areometer wiegt, welcher den Gehalt durch Grade angibt, allein übel ist es, daß so vielerlei Areometer bekannt sind, die meistens verschiedene Eintheilungen haben, wornach man keine Vergleichungen verschiedener Untersuchungen richtig anstellen kann. Allzu sehr sind auch diese Areometer unrichtig und schlecht gemacht, daher das Aufsuchen des specifischen Gewichtes am genauesten ist. Das specifische Gewicht findet man am leichtesten, wenn man sich eines Glases bedient, das gerade 1000 Theile Wasser faßt; zu diesem Maas sind Gewichtstheilchen von $^1/_{1000}$ Theilen nöthig. Wird nun das Gefäß mit Most gefüllt, der in der Regel schwerer als das Wasser ist, so setzt man das mit Most gefüllte Gefäß auf die Wage, legt so viel Gewichtstheile, als das Wasser wiegt, nämlich 1000, darauf; da nun aber dieses Gewicht, vermöge der größeren Schwere des Mostes, noch nicht

*) Herr Dr. Fr. Köhler hat unter der Leitung des für die Naturwissenschaften, namentlich in Beziehung auf die Landwirthschaft, so sehr verdienten Herrn Professor Schübler zu Tübingen, eine sehr interessante Inaugural-Dissertation über die Untersuchungen des Mosts aus Weintraubsnarten Würtembergs geschrieben, worin eine Menge Untersuchungen in Bezug auf die Qualität der Trauben- und Mostarten, so wie eine vergleichende Zusammenstellung der Mostarten aus der Gegend von Stuttgart von den letzten 26 Jahren zu finden sind.

hinreicht, die Wage ins Gleichgewicht zu stellen, so legt man so viel Gewichtstheilchen auf die Wage, bis sich das Gleichgewicht hergestellt hat. Hierauf zählt man die Gewichtstheilchen, welche mehr als 1000 betragen, ab, woraus sich dann die specifische Schwere des Mostes ergibt. So z. B. ist in der nachstehenden Tabelle der im Herbst 1826 in Heidelberg untersuchten Mostarten unter der Abtheilung a, der vom rothen Traminer $^{91}/_{1000}$ Theile, der vom blauen Clävner $^{89}/_{1000}$ Theile und der vom weißen Rießling $^{89}/_{1000}$ Theile schwerer als reines Wasser; je mehr nun der Most wiegt, desto bedeutender ist sein Zuckergehalt, auf welchem hauptsächlich die Güte des künftigen Weines beruht.

In Ermanglung eines solchen Gefäßes, das gerade 1000 Theile Wasser faßt, kann auch ein kleines schließbares gläsernes Gefäß gebraucht werden, welches zuerst genau mit Wasser, dann mit Most gefüllt und gewogen wird; jedoch müssen in diesem Falle genaue Wagen angewandt werden, auf welchen sich bei einer Belastung von 4 Lothen noch $^{1}/_{10}$ Grane bestimmen lassen, wenn die Resultate genau werden sollen.

Ich benutzte zur Wägung des Mostes einen Beckischen Areometer*) für schwerere Flüssigkeiten als Wasser, welcher transportabler und bei kleinen Volumen von Most angewendet werden kann. Er besteht aus einer einfachen Glasröhre, unten mit einer Kugel, die mit Quecksilber gefüllt, damit er leichter in die Flüssigkeit einsinkt. In der Röhre befindet sich eine Scale, welche die Schwere des Mostes durch Grade anzeigt. Setzt man diesen Areometer in ein Gefäß mit reinem Wasser von 10—12° R., so wird er bis zu 0° einsinken; füllt man es aber mit einer dichteren Flüssigkeit, wie z. B. mit Most, so sinkt der Areometer weniger ein und zeigt demnach mehr Grade. Je mehr Grade ein Most wiegt, desto größer ist seine specifische Schwere. So z. B. wiegt in der nachstehenden Tabelle der im Herbste 1826 gemachten Mostmessungen in dem Friesenberge, unter der Abtheilung a, der Most vom rothen Traminer 14¼°, vom blauen Clävner 14° und vom weißen Rießling 14°. Will man nun genau die specifische Schwere dieser Mostarten wissen, so schlage man in der hier beigefügten Vergleichungstabelle die Grade nach, so wird man

*) Die Beckischen Areometer sind am meisten im Gebrauch, und wohl jeder Apotheker wird darüber Auskunft geben können.

die specifische Schwere ersehen. So z. B. ist das specifische Gewicht des Mostes von 14¼°, 1091 und das des Mostes von 14° 1089.

Vergleichung der Areometergrade nach Beck mit dem specifischen Gewicht.

Areometergrade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Specif. Gewicht	1000	1005	1011	1018	1024	1030	1036	1042	1049	1055	1062	1069
Areometergrade	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Specif. Gewicht	1075	1082	1089	1096	1103	1111	1118	1125	1133	1140	1148	1156

Zur Untersuchung des specifischen Gewichtes sind auch die Hahnischen Wagen sehr brauchbar, wornach man durch Auflegung von Gewichtstheilchen, welche bis zu $^1/_{1000}$ Theile dabei sind, sogleich die specifische Schwere entnehmen kann. Allein diese Wagen sind kostspieliger, und durch das Auflegen der Gewichte, welche leicht verloren gehen können, zum Gebrauch im Weinberg, oder beim Einkaufen von Most, nicht so brauchbar, wie der Beckische Areometer.

Um das specifische Gewicht der verschiedenen Mostarten hiesiger Gegend kennen zu lernen, welches in Beziehung auf Traubensorten sowohl als auf Erziehungsarten, äußerst wichtig ist und interessante Aufschlüsse liefert, unternahm ich diesen Herbst, in der Mitte des Octobers, bei 10—12° R., den Most verschiedener Traubenvarietäten aus den Wingerten des Friesenbergs und Heiligenbergs dahier, deren Lagen und Bodenarten in der Untersuchungstabelle verschiedener Wingerte im Rheinthal unter Nro. 9 und 12, zu ersehen sind, mit dem Beckischen Areometer zu untersuchen, und fand folgende Grade, wornach ich das specifische Gewicht, nach der von Beck aufgestellten Vergleichungstabelle der Areometergrade mit dem specifischen Gewichte, bestimmte.

Untersuchung

des Mostes verschiedener Traubenvarietäten aus dem Weinberg des Friesenbergs bei Heidelberg in der mittleren Lage, die in der Mitte des Octobers 1826 bei 10—12° R. vorgenommen wurde *).

Namen der Varietäten.	Areometergrade	Specifisches Gewicht
a) Von Stöcken nach Rheingauer Erziehungsart:		
Rother Traminer	14¼	1091
Blauer Clävner	14	1089
Weißer Rießling	14	1089
Rother Clävner	13½	1084
Gelber Ortlieber	12½	1079
Schwarzer Räuschling	12¼	1077
Färber	12	1075
Rother Muscateller	12	1075
Schwarzer Muscateller	11½	1072
Weißer Räuschling	11	1069
Grüner Sylvaner	11	1069
Geschlitzblättriger Gutedel	11	1069
Damascener	10	1062
b) Von Stöcken der Doppelrahmen-Erziehungsart:		
Wälschrießling	13½	1084
Weißer Rießling	13½	1084
Schwarzer Alben	12	1075
Gänsfüßer	11½	1072
Veltliner	11½	1072
Rother Alben	10½	1065
Weißer Alben	10½	1065
Gelber Ortlieber	10½	1065
Rother Trollinger	10	1062

*) Dieser Weinberg ist in der Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale enthalten, wornach man seine Lage, Boden ꝛc. nachsehen kann.

Namen der Varietäten,	Areometergrade.	Specifisches Gewicht
Rother Gutedel	10	1062
Weißer Gutedel	10	1062
Weißer Burgunder	10	1062
Weißer Tokayer	9½	1058
Geschlitzter Gutedel	9	1055
c) Von Stöcken an Bergfrüher-Kammern erzogen:		
Wälschrießling	13	1082
Blauer Cläbner	11½	1072
Champagner	11½	1072
Fürterer	11½	1072
Grüner Sylvaner	10	1062
Rother Heinisch	10	1062
Gelber Ortlieber	9½	1058
Weißer Burgunder	9½	1058
Gelber Heinisch	9½	1058
d) Von Stöcken, die an Dachlauben erzogen:		
Blauer Cläbner	11	1069
Rother Cläbner	10½	1065
Blauer Trollinger	9½	1058
Früher Orleans	9½	1058
Rother Trollinger	9	1055
Hartwegstraube	7½	1045
Damascener	6½	1039

Untersuchung

des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten eines Weinbergs am Heiligenberg bei Heidelberg in guter Lage, welche in der Mitte des Octobers 1826 vorgenommen wurde *).

Namen der Varietäten.	Areometergrade	Specifisches Gewicht
a) Von Stöcken, die an Kammern erzogen:		
Rother Clävner (Rulander) . . .	14	1089
Weißer Riesling	11	1069
Sylvaner, grüner	11	1069
Weißer Alben	11	1069
Velteliner, rother	10½	1065
Orleans, grüner	10½	1065
Gänsfüßer	10	1062
Rother Alben	10	1062
Rother Trollinger	9½	1058
Blauer Trollinger	9½	1058
b) Von Stöcken an Dachlauben erzogen:		
Weißer Alben	10	1062
Velteliner	9½	1058
Gänsfüßer	8½	1052
Blauer Trollinger	7	1042

Die Verschiedenheiten des specifischen Gewichtes des Mosts von Trauben aus einem Weinberge, der eine weit bessere Lage hat, ist sehr auffallend, gegen denjenigen in der vorhergehenden Untersuchungstabelle, die aus einem Weinberg mittlerer Lage genommen sind. Die Ursache dieser Verschiedenheit scheint die Erziehung an Kammern und Lauben zu seyn, welche in letzterem Wingert allgemein eingeführt ist;

*) Dieser Weinberg ist in der Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale zu finden.

allein bei der so auffallend besseren Lage sollte man glauben, daß der Mangel an zweckmäßiger Erziehungsart durch die Vorzüglichkeit der Lage ersetzt würde. Der Hauptgrund mag übrigens darin liegen, daß der Boden in letzterem Wingert sehr leicht und sandig ist, wodurch die Traubenstöcke, zumal der Rießling, Trollinger und Orleans, in dem so auffallend trockenen Sommer von 1826 zu wenig Nahrung gefunden haben und dadurch die Vegetation gehemmt wurde, während dem die Traubenstöcke in geringerer Lage, bei schwererem Boden, dieses nicht so sehr fühlten, und daher schneller fortwachsen konnten.

Die Trauben des Trollingers von besserer Lage, wovon der Most 7 Grad wog, sind von einem Stock, der auf einer hohen, nach Süden gerichteten Mauer steht, während dem die Trauben des Trollingers von geringerer Lage, wovon der Most 9 Grad wog, von einem Stock in fruchtbarem tiefem Boden genommen sind.

Ferner ist sehr auffallend, daß der Most von dem grünen Sylvaner, der sonst sehr geringhaltig ist, in guter Lage 11 Grade wog, während dem der weiße Rießling ebendaselbst auch nur Most von 11 Grad lieferte. Die Ursache mag wohl seyn, daß der Sylvaner einen leichten Boden liebt und keine so lange Zeit wie der Rießling, der durch die Trockene ohnehin im Wachsthum gestört worden ist, zur gehörigen Reife nöthig hat. Zudem kommt noch dazu, daß der Sylvaner einen dicken zähen Most liefert, der sehr reichhaltig an Extractivstoff zu seyn scheint; welches Ursache seyn mag, daß der Areometer nicht so tief einsinkt, und demnach verhältnißmäßig mehr Grade zeigt, als ihm eigentlich, seiner Qualität nach, zukommen sollte.

Untersuchungen

des Mostes von verschiedenen Traubenvarietäten von der Bergkette des Tübinger Schloßberges, von einem gegen Süden gelegenen Weinberg, durch Herrn Professor Schübler und Herrn Dr. Köhler am 17ten October 1825 angestellt:

	Specifisches Gewicht
Clävner (blauer Clävner)	1099
Velteliner (rother)	1086
Affenthaler (blauer Sylvaner)	1082
Sylvaner (grüner)	1085
Gutedel (grüner?)	1079
Rothelbing (rother Alben)	1078
Fiederling (Fürterer)	1077
Trollinger (blauer?)	1075
Rother Muscateller	1073
Putzscheeren (weißer Tokayer)	1063

Den folgenden Tag wurden vom Abhang des Steinberges, einer höhern, weniger guten Lage bei Tübingen, von einem gegen Südost geneigten Weinberge, folgende Traubenvarietäten durch Obige untersucht und erhielten folgende Resultate:

	Specifisches Gewicht
Clävner (blauer Clävner)	1085
Fiederling (Fürterer)	1080
Kleiner Rießling (weißer Rießling)	1078
Gutedel	1078
Brauner Sylvaner (rother Sylvaner?)	1078
Trollinger (blauer)	1077
Rothelbing (rother Alben)	1072
Weißelbing (weißer Alben)	1067
Putzscheeren (weißer Tokayer)	1053
Ein Gemisch dieser Arten, wie sie im Großen gelesen werden	1053
Ein anderes ähnliches Gemisch vom Oesterberg	1057

Untersuchungen

des Mostes mehrerer Traubenvarietäten aus Weinbergen der Umgebung von Stuttgart, durch Herrn Hofmedicus Reuß in Stuttgart in verschiedenen Jahren angestellt.

Weintrauben.	Mittleres specif. Gewicht	Specifisches Gewicht bei verschiedener Lage der Weinberge		
		guter	mittlerer	schlechter
Traminer (rother) . . .	1099	1105	1099	1094
Veltliner (rother) . . .	1088	1099	1088	1077
Clävner (blauer Clävner) .	1086	1094	1088	1077
Sylvaner (grüner) . . .	1082	1088	1083	1077
Burgunder ??	1081	1094	1077	1072
Gutedel	1082	1094	1077	1074
Ruhländer (rother Clävner)	1077	1083	1077	1074
Muscateller	1073	1083	1077	1055
Trollinger (blauer ?) . .	1072	1083	1073	1061
Elbinge (Alben) . . .	1066	1077	1066	1055

Vergleichende Zusammenstellungen

der Mostarten verschiedener Jahrgänge aus der Gegend von Marbach, durch Herrn Stadtschreiber Günzler gesammelt, und durch Herrn Professor Schübler und Herrn Doctor Köhler nach dem specifischen Gewichte geordnet.

Jahre	Mittleres specifisches Gewicht	Specifisches Gewicht des		
		bessern	mittlern	geringern
1811	1078,6	1084	1078	1074
1822	1076,0	1080	1077	1071
1802	1074,3	1977	1074	1072
1819	1070,5	1074	1072	1066
1825	1069,5	1072	1067	1063
1818	1068,3	1076	1068	1061
1808	1067,8	1072	1066	1065
1800	1067,6	1076	1068	1062
1815	1067,3	1070	1068	1064
1804	1066,0	1068	1066	
1820	1065,9	1073	1069	1055
1807	1064,3	1071	1066	1057
1823	1062,7	1068	1762	1058
1806	1062,0	1067	1062	1057
1803	1061,3	1066	1060	1058
1812	1061,0	1065	1060	1058
1810	1060,8	1068	1062	1050
1801	1055,7	1059	1058	1050
1813	1055,3	1058	1056	1052
1817	1053,3	1057	1055	1048
1809	1051,0	1054	1052	1047
1799	1051,0	1055	1050	1048

Note. Daß der Jahrgang 1825 unter 1802 und 1819 zu stehen kommt, mag daher rühren, weil im Würtembergischen die Weinberge 1825 durch Frühlingsfröste sehr gelitten haben. In den Rheingegenden steht er vor 19 und wenigstens gleich und theilweise besser als der vom Jahrgang 1822.

Um bei dem specifischen Gewicht auch den Gehalt der freien Säure in den Mostarten zu finden, wurden durch Herrn Professor Schübler je zu 1000 Gr. von jeder Mostart

Untersuchung der Abdachungen.

Die Abdachungen wurden mit einem gewöhnlichen Gradbogen vorgenommen, nach welchem die Abdachungsgrade in der Tabelle aufgezeichnet sind; bei etwas wechselnder Abdachung wurde die mittlere Abdachung angenommen.

Untersuchung der Abtheilungen.

Da diese Abtheilungen durch die Reflexionen der Sonnenstrahlen häufig Einfluß auf die Erwärmung eines Wingerts haben, so wurde nachgesehen, ob die Abtheilungen durch hohe oder niedere Mauern oder Rasentalute gemacht sind, und ob diese auf kurze oder lange Strecken von einander entfernt sind. Ebenso wurde das Material der Mauern bestimmt.

Untersuchung der Begrenzungen.

Es ist hinlänglich erwiesen, wie sehr die Begrenzungen eines Wingerts vortheilhaft oder schädlich einwirken, deßhalben wurde genau geprüft, ob die Wingerte mit Mauern, Häusern, Wasserflächen, Waldungen u. a. m. begrenzt, oder ganz frei liegen.

Untersuchungen, welchen Winden ein Weinberg ausgesetzt ist.

Diese Untersuchung wurde nach den Umgebungen bestimmt, besonders wurde geprüft, ob die Wingerte auf Höhen oder an vorspringenden Hügeln enger Thäler, oder an geschützten und einförmigen Abhängen, oder auf dem flachen Lande liegen.

Untersuchung des Sonnenauf- und Sonnenuntergangs.

Diese Untersuchungen wurden größtentheils in der ersten Hälfte des Monats September vorgenommen, nach welcher Zeit die Angaben in der Tabelle aufgezeichnet sind. Die Angaben können hier und da um eine Viertelstunde zu wenig

oder zu viel seyn, indem der Aufenthalt zu manchen Untersuchungen zu kurz war, um diesen Gegenstand bis auf die Minute zu erörtern. Uebrigens kann hier eine Viertelstunde mehr oder weniger Sonnenschein keinen großen Einfluß auf die Reife der Trauben haben.

Untersuchung der Gebirgs- oder Felsarten.

Die Untersuchung der Felsarten geschah durch Aufsuchung von Stellen, wo Steinbruchbau getrieben wird, oder durch anstehende Felsarten; ferner geschah die Bestimmung derselben auch durch lose Felsstücke, durch das Material vorfindlicher Wingertsmauern, und durch Aufsuchung von Bruchstücken in dem Boden selbst. Hauptsächlich war dazu erforderlich, ganze Gebirgszüge in geognostischer Beziehung zu betrachten, woraus sich gewöhnlich sehr einfach, mit Zuziehung der vorstehenden Hülfsmittel, die unterliegende Felsart eines einzelnen Wingerts ergab.

Untersuchung der Erdarten.

Die Erdarten sammelte ich selbst in jedem einzelnen Wingert, der mir zur Untersuchung taugte. Ich nahm sie gewöhnlich an verschiedenen Stellen des Wingerts an der Oberfläche sowohl als auch bis zu einer Tiefe von einem Schuh.

Die Analysen wurden hierauf durch unsern, für die Chemie so sehr verdienstlichen Herrn Professor Geiger, dem ich dafür herzlichen Dank sage, folgendermaßen vorgenommen:

Zuerst wurden die physischen Eigenschaften der trockenen und nassen Erdarten, ihre Farbe, Zusammenhang und die deutlich unterscheidbaren gröberen Geschiebe, mit welchen sie untermengt waren, beschrieben, dann ihre wasserhaltende Kraft nach dem Gewicht, und die Fähigkeit, auszutrocknen, nach dem Volumen bestimmt.

Zur Bestimmung der wasserhaltenden Kraft wurde eine gewogene Quantität Erde lufttrocken mit so viel Wasser übergossen, daß sie ganz durchnäßt war, dann durch Reigen der Gefäße das überflüssige Wasser entfernt, und wenn nichts mehr ablief, die Zunahme des Gewichts bestimmt.

Die Fähigkeit auszutrocknen bestimmte man, indem ein

gewisses Maas mit Erde angefüllt und eine gewisse Quantität Wasser (4 Lothe) aufgegossen und die ganz feuchten Erden 8 Tage einer Temperatur von 12 bis 15° R. in blechernen Kapseln in einem nicht von der Sonne erleuchteten Zimmer ausgesetzt und dann der Gewichtsverlust bestimmt wurde.

Die weitere Analyse geschah auf diese Art: daß ein bestimmtes Gewicht Erde (12 Unzen) mit reinem Wasser so oft geschlämmt wurde, bis es sich nicht mehr mit dem Rückstande trübte, das Abgeschlämmte nannte man Thon und den gröberen Rückstand Sand. Bei beiden wurden wieder die physischen Eigenschaften, Farbe, Zusammenhang und bei dem Sand auch die Natur der gröberen und feineren Theile genauer angegeben, beide wurden getrocknet und das Gewicht bestimmt.

Die chemische Analyse wurde auf folgende Weise vorgenommen:

1) Ein bestimmtes Gewicht Thon wurde mit verdünnter kohlensaurer Kalilösung wiederholt in der Hitze behandelt, so lange sich diese beträchtlich braun färbte; der Rückstand wurde dann wieder getrocknet und der Gewichtsverlust bemerkt, dieser wurde für Humus genommen.

2) Dann behandelte man den Thon mit wäßriger Salzsäure in der Kälte, die salzsaure Lösung wurde mit Ammoniak, mit Kleesäure, mit kohlensäuerlichem Kali in der Kälte und in der Hitze behandelt, aus der Menge und zum Theil aus der Farbe der mit diesen Reagentien erhaltenen Niederschläge wurde der Gehalt an Kalk, Bittererde und Eisenoxyd in der salzsauren Lösung erkannt. Der Bittererde- und Eisenoxydgehalt wurde nicht durch das Gewicht, sondern nur durch die größere oder geringere Trübung und Färbung, durch die angezeigten Reagentien ungefähr bestimmt. Der in Salzsäure unlösliche Rückstand wurde wieder getrocknet und der Gewichtsverlust angemerkt, dieser wurde dann

3) mit mäßig verdünnter Schwefelsäure gekocht und der so erhaltene Verlust als Alaunerde, zum Theil mit Eisenoxyd verbunden, in Rechnung gebracht.

4) Wurde der scharfgetrocknete Rückstand geglüht und der Gewichtsverlust als organische Substanz in Rechnung gebracht.

Auf gleiche Weise wurde mit den gröberen Theilen, Sand genannt, verfahren.

Auf Gyps wurde weiter nicht untersucht, weil bei vorläufigen Prüfungen der Lösungen mit Reagentien keiner oder zum Theil nur Spuren sich zeigten.

Die Resultate dieser Versuche sind in der angehängten Tabelle unter der Rubrik Erde zusammengestellt.

Untersuchung der Traubenarten.

Die zu untersuchenden Wingerte wurden durchwandelt und die Anzahl von jeder einzelnen Traubenvarietät, welche den dominirenden Satz bildeten, abgeschätzt und in die Tabelle eingetragen. Einzelne Stöcke anderer Varietäten konnten hier nicht aufgeführt werden, indem sie auf die große Masse keinen Einfluß haben können.

Untersuchung der Erziehungsarten.

Diese sind nach denen vorausgegangenen Beschreibungen und Abbildungen der rheinischen Erziehungsarten angegeben.

Untersuchung der Entfernung der Trauben vom Boden.

Dieser Gegenstand ist für die Weinerzeugung äußerst wichtig und hat sehr bedeutenden Einfluß nicht allein auf die Qualität der Weine, sondern auch auf die Dauer der Rebstöcke. Ich habe immer den mittleren Stand derselben angegeben, indem einzelne tiefer oder höher stehende nicht in Betrachtung gezogen werden können.

Untersuchungen der Nebennutzungen.

Bei der Untersuchung eines Wingerts wurde genau nachgesehen, ob ein Wingert mit Fruchtbäumen besetzt, und ob darin Gemüse oder sonstige Pflanzen gezogen werden, oder ob er von allem gänzlich befreit ist; besonders auch, ob die an der Bergstraße üblichen Graspfade eingeführt sind.

Die Untersuchungen des Alters eines Wingerts, wie oft und mit welchem Dünger er ge-

düngt wird, der Ertrag eines Morgens *) in fruchtbaren Jahren, Reife und Dauer der Weine und Preis von einem Fuder **) des darin 1822 erzogenen Weines.

Die Angaben dieser Gegenstände beruhen, zumal in fernen Gegenden, auf der Aussage des Wingerteigenthümers oder deren Vorsteher, welche ziemlich richtig seyn mögen, indem ich keinen Wingert untersuchte, wo ich mich nicht voraus überzeugte, daß ich den Wein vom Jahr 1822 noch rein und aus vollen Fässern erhalten konnte, ebenso daß ich mit rechtlichen Leuten zu thun hatte.

Untersuchung der Weine vom Jahr 1822

durch Herrn Professor Geiger dahier.

Sämmtliche untersuchte Weine sind vom Jahr 1822. Der Ort, Lage, die Bauart, die Traubensorten, die Gebirgsarten u. s. w. sind in der Tabelle aufs genauste bestimmt, hierdurch erhält diese Untersuchung einen besondern Werth, indem bei den meisten frühern Schätzungen der Weine auf ihren Weingeistgehalt diese Nebenumstände wenig oder gar nicht berücksichtigt wurden und es doch allgemein bekannt ist, daß besonders in den Rheingegenden in ganz nah gelegenen Orten, ja oft auf demselben Berge, Weine von der verschiedensten Qualität gezogen werden; deßhalb auch Untersuchungen, die nicht alles hier Angeführte berücksichtigen, wenn sie auch mit der größten Genauigkeit ausgeführt wurden, keinen sonderlichen Werth haben können.

Sämmtliche hier untersuchte Weine wurden zuerst von bewährten Weinkennern gekostet, ihre Feinheit, Geist und Würze u. s. w. darnach bestimmt und in der Tabelle verzeichnet. Dann das specifische Gewicht mit einer feinen Wage erforscht, welche ein Gefäß enthält, das bei 10° R. genau 1000 Theile Wasser faßt, ferner die Areometergrade nach Beck und nach einer von Oechsle verfertigten Weinwage bestimmt; bei diesen Versuchen wurde die Temperatur jederzeit genau berücksichtigt und die Wägungen geschahen sämmtlich bei 10° R. Die Resultate enthält ebenfalls die Tabelle.

Zur Bestimmung des Weingeistgehaltes wurden jedes-

*) Ein Morgen badisches Maaß zu 160 Quadrat-Ruthen.

**) 1 Fuder Heidelberger Maaß zu 120 Viertel oder 10 Heidelberger Ohm, die Ohm 60 badische Maaß.

mal 8 Unzen Wein wenigstens bis auf die Hälfte abdestillirt. Die Destillation selbst geschah in einer tubulirten Retorte von ungefähr 1 Pfund Inhalt, die mit einer verhältnißmäßigen, ebenfalls tubulirten Vorlage versehen war. Letztere enthielt eine 2schenkliche Röhre, deren innerer kürzerer Schenkel auf den Boden der Vorlage reicht und unter deren äußerem Ende ein hohes dünnes Cylinderglas (Köllnischwasser-Glas), unlutirt, so gestellt war, daß dieses auch auf den Boden reichte. Retorte, Vorlage und Röhre wurden mit einem steifen Teig von gleichen Theilen Schwarz- und Weißmehl, über welchen noch nasse Blasen mit Bindfaden wohl umschnürt wurde, festlutirt. Man legte die Retorte in ein Bad von einer concentrirten Lösung aus salzsaurem Kalke. Vorlage und Vorlegflasche wurden mit Schnee umgeben und dieses beständig erneuert, wann er schmolz. Die Temperatur stieg in dem Bad von salzsaurem Kalk bis auf 90—95 Grad R.; das verdampfende Wasser wurde von Zeit zu Zeit ersetzt. Der Wein kochte beständig und die Destillation ging rasch. Um das Destillat abzunehmen, öffnete man den Tubulus der Retorte, blies etwas Luft in dieselbe, indem man den Mund fest auflegte. Das Destillat in der Vorlage kam so zum Ausfließen und wurde, indem man den Apparat so hielt, daß der in die Vorlage reichende Schenkel des Hebers die tiefste Wölbung einnahm, bis auf die letzten paar Tropfen in ein untergehaltenes Gefäß aufgefangen; den Rückstand in der Retorte ließ man durch den Tubulus derselben auslaufen, indem man den Apparat gehörig umkehrte. Dann wurde aufs Neue Wein in dieselbe gefüllt und wie vorher verfahren. Auf diese Art wurden sämmtliche Destillationen beendigt, ohne daß man nöthig hatte, den Apparat aus einander zu nehmen. Das Destillat sowohl als der Rückstand wurden jedesmal gewogen. Man hatte nur das erste Mal einen Verlust von 2 Quentchen, welcher als Feuchtigkeit den Wandungen der Retorte, Vorlage und Röhre anhingen, bei den übrigen Destillationen erhielt man jederzeit das volle Gewicht wieder, was für die Pünktlichkeit der Versuche zeugt. Das spec. Gewicht des Destillats wurde mit oben angeführter Wage und dem Beck'schen Areometer unter den dort angegebenen Cautelen bestimmt und der Weingeistgehalt darnach berechnet. Die Resultate sind in der Tabelle angegeben.

Der Rückstand der Weine wurde in Porcellanschalen im

Wasserbad verdampft, und wenn nach 3—4 Stunden durch die Hitze der Wasserdämpfe kein Verlust mehr wahrgenommen werden konnte, so wurde das Abgedampfte als trocken angesehen. In der Hitze waren die Rückstände dick, zähe wie Extract, zuweilen auch halbflüssig wie Honig, in der Kälte fast hart und zähe wie Pflaster. Sie wurde sämmtlich durch das anhaltende Erhitzen sehr dunkelbraun, zogen starke Feuchtigkeit aus der Luft an: schmeckten scharf, sauer, stechend salzig, zum Theil süßlich, mit einem brenzlichen Beigeschmack. Die erhaltenen Gewichtsmengen finden sich in der Tabelle.

Es ergiebt sich unter andern aus diesen Versuchen, daß die sogenannten Weinwagen nur mit großer Einschränkung zur Bestimmung der Güte (nämlich des Weingeistgehaltes) der Weine angewendet werden können, denn gerade die geistreichsten berühmten Rheinweine, wie der Steinberger und Rüdesheimer, verhielten sich nach der Weinwage als die schwächsten, ja waren nicht einmal so leicht als Wasser, und nur bei leichteren Weinen, wo die Menge des Rückstandes nicht so sehr abweichend war, stimmt die Weinwage näher mit den durch Analyse gefundenen Weingeistgehalt zusammen.

Um zu wissen, was daraus wird, wenn der durch Destillation geschiedene Weingeist wieder mit dem Rückstand vermischt wird, stellte man einige derartige Versuche an. Es wurden Rüdesheimer und Markebrunner Cabinetsweine, ferner Geißenheimer und Liebfrauenmilch, so wie Wießlocher, wiederum gemischt, d. h. man setzte genau die Menge von Destillat und Rückstand zusammen, welche durch die Destillation getrennt waren. Die Producte hatten einen Weingeschmack, jedoch mit einem Beigeschmack, der deutlich die starke Erhitzung, denen sie ausgesetzt waren, anzeigte (wie gekochtes Obst); der Geruch war jedoch ziemlich rein, nur war das feine Aroma etwas verwischt. Proben, die nach ½ Jahr versucht wurden, zeigten sich beträchtlich veredelt. Der Weingeschmack war bei einigen fast rein und der Geruch wiederum weit lieblicher als anfangs, so daß sich bestimmt voraussagen läßt, wenn die Weine bei niederer Temperatur (etwa 20 bis 30° R.) und vermindertem Luftdruck wären destillirt worden, sie durch Zusammenmischung des Rückstandes mit dem erhaltenen Weingeist und Lagern ihre ursprüngliche Qualität unverändert erhalten hätten, was auch schon Gay-Lussac fand.

Fabbroni gab bekanntlich an, der Weingeist sei in

dem Wein noch nicht als solcher vorhanden, sondern werde erst beim Erhitzen gebildet und durch Destillation abgeschieden, und gründete darauf ein Verfahren, die Verfälschung desselben mit Branntwein zu entdecken. Man soll nämlich den verdächtigen Wein mit kohlensaurem Kali (Potasche) schütteln, enthalte er Branntwein, so scheide sich dieser ab, während reiner Wein auf diese Weise keinen Weingeist abscheiden lasse. Brande und Gay-Lüssac widerlegten diese Behauptung durch Versuche und zeigten, daß kohlensaures Kali aus starken Weinen, auch wenn sie ganz ächt sind, eine verhältnißmäßige Menge Weingeist abscheidet, aus schwachen aber keinen, indem die Weinsäure, Salze und färbende Extractiv-Theile die Ausscheidung verhindern, entfernt man diese Substanzen durch Schütteln mit Bleiglätte, so scheidet sich der Weingeist durch kohlensaures Kali auch bei schwachen Weinen aus. Es wurden hierüber mehrere Versuche angestellt. Wießlocher Wein (Nro. 14) wurde mit feingepulverter Glätte anhaltend geschüttelt, wodurch er sich ziemlich entfärbte, dann filtirt und mit seinem gleichen Gewicht kohlensaurem Kali vermengt und in einem verstopften hohen Cylinderglas hingestellt. Ferner wurde, ohne den Wein vorher mit Blei zu behandeln, einer Portion eine gleiche Menge kohlensaures Kali zugesetzt und wie vorher verfahren. Nach 24 Stunden hatte sich weder in dem einen noch in dem andern etwas Weingeist ausgeschieden; dieselben Versuche wurden mit Wießlocher Wein wiederholt, der künstlich zusammengesetzt war, d. h. von dem man den Weingeist abdestillirte und dem Rückstand wieder beifügte. Das Resultat war dem im ersten Versuche ganz gleich. Fast nach einem halben Jahre hatte sich in allen Proben eine geringe, jedoch bei allen gleiche Menge Weingeist abgesondert. Obige Versuche wurden mit Markebrunner auf dieselbe Weise wiederholt; sowohl vom natürlichen als vom künstlich zusammengesetzten Wein, mit Bleiglätte behandelt oder nicht, hatte sich, mit seinem gleichen Gewicht kohlensaurem Kali geschüttelt, binnen 24 Stunden eine verhältnißmäßige Menge Weingeist abgeschieden, die bei den verschieden angestellten Versuchen völlig gleich war. Wiederholte Versuche mit andern Weinen gaben ähnliche Resultate.

Diese Versuche bestätigen also die Brande-Gay-Lüssac'sche Widerlegung der Fabbroni'schen Behauptung.

daß der Weingeist nicht schon in dem Wein als solcher gebildet vorhanden sey, und sich nicht zum Theil durch kohlensaures Kali davon trennen lasse. Es gibt somit ein Zusatz von Kali zum Weine kein Prüfungsmittel für die Aechtheit derselben. Allein die hier angestellten Versuche stimmen insofern nicht mit denen von Brande und Gay-Lússac, daß das Behandeln der Weine mit Bleiglätte die Abscheidung des Weingeistes durch Kali befördern, indem, wie angegeben, gar kein Unterschied bemerkt werden konnte. Es müssen sich also die Rheinweine anders verhalten, als die von jenen Chemikern untersuchten.

Register.

Abendroth 98.
Affenthaler 69.
Alben 38. 44
Alben, gelber, 44
Alben, rother, 45
Alben, schwarzer 46
Alben, weißer 39
Albig 39. 44
Alexander, weißer 123
Alexandrian Frontinac 123
Alicante 71
Allemand 39
Allemand blanc 40
Allemand rouge 45
Apiana moschata 50
Arbst 108
Aspirant sans pepin 72
Assyrische, weiße 120
Augsteclävner 109
Augster, blauer 118
Augstschwarze 111
Auvernas 108
Auvernas blanc 78
Auvernas noir 108
Auvernas noir rouge 108
Auvernas Teint 70
Auvernas von Tours 106
Auvergnat 106
Auvernat, weiße 78

Babotraube 57
Bajonner 70. 113
Barbarou 119
Bar sur Aube 22
Bart der Alten 17
Batttraube 53
Bauern-Weinbeer 36
Beerheller 75
Bec d'oiseaux 117
Belosar à gros grains 92
Beronice 119
Bernhardstraube, blaue 101
Bettschißer 37
Bielowaczka 40
Bierheller 75
Bily muscatel 48
Bisam-Chasselas 29
Bisutelli 118
Bizutelli 118
Blac Frontinac 52
Blak Morillon 108
Blacce 64
Blusard 92
Bocksaugen 12
Bockshoden 12
Bötzinger 65. 89
Boromeo, großer blauer 119
Bourgignon 63
Bourgignon blanc 66. 78
Bourgignon noir 108
Braune 40
Brauner 113
Braunes 113
Burger 39
Burgunder 69. 77. 106. 108
Burgunder, blanker 78
Burgunder, blauer 108
Burgunder, früher 79. 110
Burgunder, früher schwarzer 110
Burgunder, grüner 78
Burgunder, kleiner runder 89

Burgunder, kleiner süßer 111
Burgunder, später 77
Burgunder, rother 108
Burgunder, weißer 78. 79
Burot 78
Bumasti longissima 117
Bursard 92
Cäletstrauben 15
Champagner 106. 108. 110
Champagner, kurzstieliger 88
Champagner, langstieliger 89
Chardenet 75
Chasselas 22
Chasselas blanc 22
Chasselas d'oré 23
Chasselas du Roi 33
Chasselas Fontainebleau 28
Chasselas noir 33
Chasselas notre Dame 22
Chasselas royal 33
Chasses, rother 32
Chasselas rouge 31
Chasselas rouge d'Espagne 32
Chasselas, weißer 22.
Cibebentraube 91
Cibebe, weiße 91. 120
Cicebo, bianco 120
Cicaudat 26
Cicontad 26
Cicutal 25. 26
Ciotad 26
Ciotat 26
Citrudat 26
Ciutad 25. 26
Clävner, kleiner 106. 111
Clävner, rother 105. 113. 115
Clävner, schwarzer 108
Clävner, weißer 78
Cleovaner 78
Clevner, spanischer 71
Closier 78

Corinthe blanc 72
Corinthe, blaue 73
Corinthe, große 72
Corinthe, kleine 73
Corinthe, rothe 75
Corinthentraube 72
Corinthenwein ohne Kern 72
Cornichon blanc 117
Cour grape 29
Cyribotrus viridis 66
Cyribotron 66
Czerweng tarant 15
Damascener, blauer 121
Damascener, früher weißer 121
Damascener, großer 121
Damascener, später weißer 122
Damascene rouge 121
Damascenertraube 121
Damas gros 121
Derice blanc 74
Derice noir 108
Diamanttrauben 29
Dintenwein 71
Dretsch 59
Dreimänner 32. 113. 115
Dreipfenningholz 32. 113. 115
Dreypfenningholz 32
Drollinger 52
Druſen, rother 106
Eicheltrauben 35
Elbe, kleine 44
Elbele, ordinäre 39
Elben 39. 42
Elben, weißer 39
Elbene, kleine 44
Elbene, rothe 45
Elber 39
Elbling 39. 42
Elbling, kleiner 44
Elbling, weißer 39
Elbinger 39

Elbinger, rother 45
Elbischer 39
Elbricht 40
Elender 18
Elmene, grüne 65
Elsaßer 78
Epinette 75
Façonne 63
Facun 39
Färber, süßer 72
Färber, schwarzer 70
Färbtrauben 70
Fandans rouges 92
Farbtrauben 70
Farment 104
Fauler Elsäßer 39
Féjer Scölö 40
Féjer Sölö 21
Feldliner 98
Felteliner 98
Fendent blanc 29
Fermenteau 63
Fleischtraminer 97
Fischtrauben 18
Fleischweiner 98
Fleischweiner 113
Fleischtrauben 12. 97
Fleischtraube, portugiesische 120
Fleischtraube, rothblaue 98
Fleischtraube, rothe 12. 98
Fleischweiner 50
Förderer 76
Förderling 76
Förterer 76
Formentin blanc 115
Formentin noir 108
Formentin rouge 113
Fränkische 109
Fränkische, weiße, kleine 100
Fräntsch 100
Fräntscheltraube 50

Fräntschentraub 113
Franken 37. 65
Franken, grüner 100
Frankendaler 13
Frankenrießling 56. 66
Frankentrauben 59
Frauentrauben 22,
Freinsch 100
Fromenté 63
Fromenteau 113
Frontignac 47. 48
Frontignac, weißer 49
Frontinac, alexandrinische 123
Frontinac, schwarze 52
Frontinac, weiße 48
Früh-Leipziger 93
Früh-Leipziger, weißer 93
Frühschwarzer 108
Frühtrauben 93. 110
Frühtraube aus Provence 91
Frühtraube, weiße 29
Frühweißer 93
Frühzeitige 111
Fürder 76
Furment Tokaynum 104
Fürterer, weißer 75
Fütterling 75
Gänsfüßer 54
Gänsfüßer, blauer 54. 55
Gänsfüßler 54
Gänsfüßler, schwarze, große 54
Gänsfuß 115
Gaißdutte, blaue 118
Gaißdutte, blaue oder schwarze 119
Gaißdutte, weiße 120
Gamet 92
Garganega 54
Gel 35
Gelbalben 44
Gelbelber 44
Gelbelbling 44

Gelbhölzer 60
Génetin d'Orleans 96
Gesche, kleiner 89
Gewürzrießling, kleiner 83
Gewürztraminer 112. 113
Giuache 36
Glockauer 17
Goll 35
Grand provençal hatif 91
Grasbraun 98
Grau-Clävner 106
Grauedel 22. 116
Grauklevner 106
Graurother 113
Griechische, weiße mit Peterſilienblatt 26
Griechiſcher, weißer 121
Gris commun 106
Gris rouge 15. 98. 113
Grobalben, weißer 42
Grobes 39
Grobkurzer 42
Grobrießling 42. 87
Grobweiß 18
Große 54
Große frühſchwarze 108
Großelbinger 42
Gros grand 78
Gros noir 63. 71
Grünalben 42
Grünedel 115
Grün Fränkiſche 100
Grün Fränkiſch 100
Grün Fräntſch 100
Gutedel 22
Gutedel, früher 29
Gutedel, gelber 25
Gutedel, geſchlitzblättriger 25
Gutedel, grüner 22
Gutedel, halbwälſcher 23
Gutedel, kleiner 30
Gutedel, kleiner weißer 25

Gutedel, königlicher 33
Gutedel, ordinärer 22
Gutedel, Pariser 28
Gutedel, rother 31
Gutedel, rother, spanischer 32
Gutedel, schwarzer 12. 33. 52
Gutedel, spanischer 22. 25
Gutedel, weißer 25. 22
Gutedel, weißer großer 22

Hamburger, schwarzer 92
Hammelshoden 12
Hammelschwanz 20
Hartalben 44
Hartheinisch 94
Hartheinisch, rother 102
Hartheinisch, weißer 94. 102
Hartheinsch, rother 102
Hartheniſch 95
Harthinschen 102
Hartheinsch 94
Hartheinisch 96
Harthengst 94
Hartwegtraube 62
Haschat Laevoelin 18
Hängling, rother 104
Hängling, schwarzer 104
Hängling, weißer 104
Heinisch 36
Heinisch, gelber 37
Heinisch, kleiner 88
Heinsch, gelber 37
Heinsch, kleiner 88
Heinsch, großer 36
Heinisch, rother 38
Heinsch, schwarzer 19
Helvola 113
Hemische 38
Hemischen, gelbe 37
Henisch 36

Heunisch 36
Heunischen 36
Heubacher 76
Heunschen, grüner 36
Heunschen, gelber 37
Heunschler 36
Hinschen, weiße 17
Hewola 50
Hollertraube 71
Hosentrompeter 40
Hudler 12. 35. 66
Hudler, rother 35
Hudler, weißer 91
Hünsch 36
Hünsch, schwarzer 19
Hüntsch 36
Huzler 60

Jacobitrauben 111
Jacobi-Weinbeer 111
Jacobstrauben, früher 111
Jerusalem 123
Juliustraube 111
Junker 22
Junker, grüner 22
Junker, rother 31. 32
Junker, schwarzer 33
Junker, weißer 25. 22

Kattepiß 48
Kilianer 93
Kißperle 80
Kläbinger 113
Klämmer 39
Kläpfer, schwarzer 60
Kläpfer 59
Klebroth 108
Klebroth 109
Kleffner 108
Kleinbeer 39

Kleinberger 39
Kleinberger, kerbiger 42
Kleinbrauner 113
Kleinburger 44
Kleinedel 103
Kleinedel, weißer 103
Kleinelbinger 44
Kleine Schwarze 111
Kleinheniß? 36
Kleinrothe 108
Klingenberger 83
Klingelberger 83
Klingelberger, großer 77
Knackerle 79
Knackerling 79
Knieberle 80
Knipe? 39
Knipperle 80
Königsedel 33
Königsgutedel 33
Kracher 27
Krachgutedel 27
Krachgutedel, weißer 27
Krackmus 27
Krachmost 27
Krachmost, rother 31
Krachmost, weißer 27
Krähmost 27
Krauser 42
Kümmeltrauben 49
Lacrota 26
Lämmerschweif 119
Lagler, weißer oder grüner 99
Lamberttraube 20
Lamberttraube, saure 21
Lamberttraube, weiße 20
Lampers 20
Langstieler, weißer 77
Languedoc 12
Lausanet 44
Lugian bianca 56

Lugiana bianca 91
Lugiana nera 13
Lugiana nera 57
Lugiane 56
Lugiane, weiße 56
Magdalenentraube 111
Mährer 98
Malagatraube 120
Malmsey muscadine 26
Malterdinger 69
Malvasia 91
Malvasia 121
Malvasier 12. 106
Malvasier blanc 23
Malvaſier, früher, weißer 90
Malvaſier, ſpäter, weißer 90
Malvaſier, ſchwarzer 92
Malvaſier, weißer 16
Malvoisie musquée 26
Marokkaner, blauer 118
Marokkaner, großer 118
Marokkaner, rother 120
Marokkaner, weißer 120
Maroquin 119
Marziminer 115
Maurillon tacconé 63
Mehlweiß 39
Mehlweiß, grüner 40
Mehlweiß, rother 45
Meislier 74
Melier blanc 93
Meliertraube, grüne 90
Merler Rießling 87
Meunier 63
Meunier façonne 63
Meuzer? 25
Mörlein 111
Mittelelbinger? 40
Mohrendutten 12
Möhrchen 108. 110
Möhrchen, frühe 110

Möhrger 108
Mohrendutten? 35
Molinard 63
Morillon blanc 78
Morillon façonne 63
Morillon, früher 79
Morillon, früher, gelber 79
Morillon hatif 111
Morillon noir 108
Morillon noir ordinair 108
Morillon, schwarze 108
Morillon tacconi 63
Moscatel menudo morado 50
Mosler, gelber 80
Most 22
Most, rother 31
Moster, rother 31
Mourlon 66. 78
Müllerrebe 62
Müllersweib 63
Müllertraube 63
Munier Grape 63
Muscadet 47
Muscadin 22
Muscadine Diamant 29
Muscadine, königliche 22
Muscadine, rothe, spanische 32
Muscat 47
Muscat à gros grains 123
Muscat á gros grains d'Alexandrie 123
Muscat blanc 48
Muscat d'Alexandrie 123
Muscat de Corail 49. 52
Muscat frontignac 48
Muscataly féjir 48
Muscat long 123
Muscat noir 52
Muscat noir ordinair 52
Muscat of Jerusalem 123
Muscat pâle musqué 123

Muscat rouge 52
Muscat rouge 50. 49
Muscat violet 53
Muscat violet noir 53
Muscatel menudo blanco 48
Muscatella 47
Muscatella bianca 48
Muscateller 32. 47
Muscateller aus Spanien 47
Muscateller, blauer 53
Muscateller, brauner 49
Muscateller, gelber 49
Muscateller, großer, gelber 123
Muscateller von Alexandria 123
Muscateller, großbeeriger 123
Muscateller, grüner 22. 47
Muscateller-Gutedel 29
Muscateller von Alexandria mit schwarzen Beeren 123
Muscateller von Jerusalem 123
Muscateller, schwarzer 51
Muscateller, weißer 22. 47
Muscatellertrauben, rother 49
Muscatellerzibebe 123
Muscatentrauben, schwarzer 52. 51
Muscatentrauben, weißer 47
Näßlinger 39
Niederländer 83
Noir, d'Espagne 71
Noireau 71
Noirien 108. 109
Oberländer 80
Obyrkircher 83
Oestreich, grobes 65
Oestreich, krauses 88
Ostreicher 23. 65
Oestreicher, blauer 69
Oestreicher, rother 68
Oestreicher, schwarzer 69
Oetlinger 80
Orläniſch 94

Orleaner 94
Orleaner, weißer 95
Orleans, früher 93
Orleans, grüner 96
Orleans von Rüdesheim 96
Orleans, weißer 94
Orleanstraube 95
Orleanzer 94. 95
Orlenzer 94. 96
Ortlieber, gelber 79
Ortlieber, grüner 82
Ortliebische 80
Ortliebsrebe 80
Passe musque 123
Passula cheseminae 72
Passula cilicia 72
Pearley leav grape 26
Perltrauben 29
Persillade 27
Peterselyem Szölö 26
Petersilliengutedel, welker oder grüner 26
Petersilientraube 25. 26
Petersilientraube, österreichische 23
Petersilienwein 26
Petersilienweinstock 25
Pinau 108
Pinaut 108
Pinquant Paul 117
Pisutelli 117
Platze? 36
Pontak 71
Portegal 71
Portugieser 120
Pranger 42
Precoce 111
Prorok 64
Putzscheeren 17
Quetschentrauben 120
Quadler 37
Raisler 98
Raisler, weißer 19. 66

Raisin blanc de Corinthe 72
Raisin d'Afrique 119
Raisin d'Aloge 123
Raisin d'Autriche 23. 26
Raisin de Canade 26
Raisin de la madeleine 111
Raisin de Lindau 93
Raisin de marot 119
Raisin d'Orleans 94
Raisin precoce 111
Ranczi 111
Räuſchling 58. 78. 79
Räuſchling, großer 59
Räuſchling, großer, weißer 59
Räuſchling, grüner 59
Räuſchling, kleiner 80
Räuſchling, ſchwarzer 60
Räuſchling, weißer 59
Räuſchlinger 80
Rauchelbene 42
Rauländer 106
Red Chasselas 32
Regnon de Coq 117
Reichenweyeriſche 80.
Rheinelben 39
Rheingauer 83
Rießel 83
Rießler 83
Rießling 65. 80. 88
Rießling, Breisgauer 78. 80
Rießling, gelber 83
Rießling, grüner 65. 87
Rießlinger, kleiner 80. 84
Rießling, kleiner, weißer 83
Rießling, rother 87. 108 112
Rießling, ſchwärzer 88. 108
Rießling, wälſcher 74
Rießling, weißer großer 87
Rießlinger, weißer 84
Riſchling, blauer 108
Risii baba 17

Riser 42
Rißling 83
Rißlinger, rother 88
Rochelle blanche 82
Röhrelbing 42
Römer 78
Römer, blauer 64
Römer, weißholziger 64
Rößling 83
Rößling, krauser 83
Rößling, rothstieliger 83
Rohländer 78. 105
Rohrclävner 70
Rohrtrauben 120
Roland 105
Roländer 105. 113
Rulländer 105
Rolländer 94
Ronfoliza 66
Rosine, weiße ohne Kern 72
Rosinlein, kleine 72
Rothedel 31
Rothelben 45
Rothelber 45
Rothelbing 45
Rothelmene 45
Rother 69. 108
Rother ordinärer 69
Rothfranken 113
Rothfränkisch 109. 113
Rothfränkischer 113
Rothhintsch 19. 98
Rothkläber 113
Rothklävner 113
Rothklevner 113
Rothlichter 98
Rothmost 31
Rothraisler 98
Rothsilberweiß 45
Rothunger 45
Rothwälscher 15. 35

Rothweiner 113
Rothweiß 45
Rothweißer 45
Rothwiener 113
Royal muscadine 23
Rüdesheimerbergtraube 94
Rößling, grober 87
Rößling, kleiner 83
Rüßling, rother 108
Ruhländertraube 106
Rulander 105
Ruländer, weißer 79
Rulländer 106
Salvaner 65
Salvaner, weißer 65
Salviner 65
Salviner, weißer 65
Sandtraminer, rother 116
Sauer-Elbele 37
Sauergrobes 36
Savagnier noir 63
Scheuchner 58
Scheuchner, blauer 58
Schieler Auvernas 106.
Schieltraminer 113
Schillerschwarz 108
Schimber, gelber 89
Schlehenblaue 64
Schlehenschwarze 64
Schlehentraube 64
Schleitheimer 115
Schliege 12
Schmeckende 47
Schmeckende, rothe 50
Schmeckende, schwarze 52
Schmiedtstoffel 16
Schönedel 23
Schwarzelben 46
Schwarzelbing 46
Schwarzelbner 46
Schwarzurben 14

Schwarzwälsche 52
Schwarzwälscher 12
Schweizer 60
Sct. Jacobstrauben 111
Seestock 18
Seidentrauben 93
Seidentrauben, grüner 96
Silberling 22
Silberling, rother 45
Silberling, rother 31
Silberrüschling 59
Silberweiß, weiße 40
Silberwißling 22
Sitrudat 25
Späte Möhrchen 108
Spätrothe 108
Spanische 26
Spanninger 26
Speyerer 106. 115
Speyermer 106
Spitzelbing 39
Spitzkleinberger 42
Spitzwälscher, blauer 118
Spitzwälscher, weißer 117
Steintrauben 104
Süßedel 108
Süßgrobes 37
Süßling, Breisgauer 77
Süßling, rother 31
Süßroth 109
Süßschwarz, grobes 12
Süßtrauben 80
Süßwelscher 14
Sungauer 80
Sylvaner, blauer 69
Sylvaner, gelber 67
Sylvaner, grüner 65
Sylvaner, rother 68
Sylvaner, schwarzer 69
Sylvaner, weißer 39
Tardace 26

Teinturier 70
Teinturin 71
Thalburger? 37
Thalrother 108
Tharand, rother 15
The black Morillon 109
The Frankendal 29
The Juli Grape 111
Tinteau 71
Tintenwein 71
Tokayer, blauer schwarzer 109
Tokauer 17. 18
Tokayer 17. 69. 116
Tokayer, grauer 116
Tokayer, rother 19. 108
Tokayer, schwarzer 19
Tokayer, weißer 77. 80
Tokayer, weißer langer 18
Tramener 113
Traminer 97. 112
Traminer, alter 116
Traminer, großer 97
Traminer, kleiner 105. 112
Traminer, rother 32. 112
Traminer, Wachenheimer 113
Traminer, weißer 115
Trappler 89
Traube, frühe schwarze 111
Treitsche 17
Tresseau 108
Tresseau farineau 63
Tresseau noir 63
Trollinger 12
Trollinger, blauer 12
Trollinger, rother 15
Trollinger, rothholziger 14
Trollinger, weißer 16
Trollinger, weißholziger 13
Trummerer 115
Türkheimer 80
Türkische Zibebe, aschfarbige 120

Uherka 64
Uhernicze 64
Ungar 30
Unger 18
Ungerlein 30
Urben, rother 15
Uva apiona alba 48
Uva apiana rubra 32
Uva bumastos nigra 119
Uva dactylina 90
Uva damascena 121
Uva grisea 18
Uva pane 119
Uva passa bianca 72
Uva passa corinthiaca 72
Uva populae 72
Uva pussilla 84
Uva rhetica 98
Uva stiptica 64
Wältelíner 97
Wältelíner, grüner 99
Wältelíner, rother 97
Wältelíner, ſchwarzer 100
Wältelíner, weißer 99
Varia 50. 113
Variana 50. 113
Veltleiner 98
Veltliner 98
Verjus, weißer 123
Vigne hative 111
Viliboner 106
Viliboner ſtock 106
Vino tinto 71
Vinum bonum 106
Visitator 76
Vitis acino maximo, cordiforme 119
Vitis corinthiaca sive apyrina 72
Vitis duracina major 96
Vitis folio lacinioso 26
Vitis laciniosa 26
Vitis Ortliebii 80

Vitis praecox 111
Bitterer 75
Wälſche 26
Wälſche mit Peterſilienblatt 26
Wälſcher 12
Wälſcher, ſchwarzer 12
Wälſcher, weißer 94
Wälſchrießling, weißer 74
Warner, ſchwarzer 92
Weirauch, rother 32. 50
Weirauch ſchwarzer 52
Wein, früher ungriſcher 111
Weinbeere, weiße 21
Weinbeerlein. kleine 72
Weißalben 39
Weißclävner 78
Weißclävner 77
Weißedel 25. 100
Weißelbene 39
Weißelber 39
Weiß-Elbing 39
Weißer Heiniſch 36
Weiße-Weinbeer 36
Weiß Fränkiſch 100
Weißholzer 30
Weißlauber 35
Weißwälſch 59
Welſcher 16
Weyrauch 47
Weyrauch, weißer 48
White frontinac 48
White Morillon 66
Wiſenhader 76
Wieſetritter 76
Zapfeter 104
Zapfner, ſchwarzer 104
Zapfner, weißer 104
Zeitlich Blaues 111
Zibebe, damasceniſche 121
Zibebe, weiße 93
Zibebenmuscateller aus Alexandrien 123

Zibebenmuscateller, weißer 123
Zierfahnler, blauer 69
Zierfahnler, grüner 66
Zierfahnler, rother 98
Zierfahnler, rother 68
Zirifandel 66
Zottelwälscher, rother 15
Zottelwelscher 14
Zottler 16
Züriwiß 59

Druckfehler.

S. 5. Z. 6. IV. die Trauben, statt IV. die Blätter.

S. 54. unter der 21ten Zeile kommt zu stehen: Blauer Gänsfüßer als Ueberschrift.

S. 167. Z. 32. Statt Vorgebirge, lese Vorgebirgen.

S. 167. Z. 37. Statt Wandlungen, lese Wandungen.

Empfehlungswerthe Schriften.

Eckerle, W. W., Lehrbuch der Naturgeschichte, zum Schul- und Selbstunterricht. Zwei Theile. 48 enggedruckte Bogen in 8. Mit 16 großen Tafeln Abbildungen in einem besondern Hefte. 484 Figuren. Ladenpreis 3 Thlr. 8 ggr. sächs. 5 fl. 24 kr. rhein.

Von der frühesten Kindheit an empfangen wir die bedeutendsten und zugleich die angenehmsten Eindrücke aus den Erscheinungen der Natur. Auf dem Arme der Mutter reicht das aufkeimende Kind nach Blumen, nach den Hausthieren, äußert seine Freude über vorbeigehende Pferde, Hunde ꝛc., und, weiter herangewachsen können besonders dem Knaben Messen und andere Ausstellungen nichts Interessanteres bieten, als die Buden mit fremden Thieren und Vögeln, oder die Kasten mit Meermuscheln und Mineralien. Keine Erzählung fesselt die Kleinen mehr, als, wo die Personen aus dem Thierreich gewählt sind, und ihre Abbildungen werden sicher in Bilderbüchern am ersten aufgesucht und am längsten beschaut.

Unbestreitbar zeigt also dieser Trieb, daß im Schooße der Natur die erste und wichtigste Quelle für die Ausbildung des Menschen liegt, und, daß ihre Kenntniß und Erforschung der unerschöpflichste Gegenstand seines Strebens bleibt. Je mehr er mit derselben sich vertraut gemacht, um so sicherer ergreift und erlangt er auch die Erfordernisse des Lebens, um so reiner bewahrt er seine Gefühle, um so weniger weicht er von seiner bürgerlichen und sittlichen Bestimmung ab. Warum sollte es also nicht eine dringende Angelegenheit seyn, bei der Erziehung der Jugend und bei der eigenen Ausbildung zunächst sich die besten Mittel anzueignen, welche zur richtigen und gründlichen Kenntniß der Natur, ihrer Elemente und verschiedenen Erscheinungen führ-

können, und wie wichtig ist es, bei den großen Fortschritten der Naturwissenschaften das Neueste zu wählen, was bewährte Männer uns bieten. Der Herr Verfasser dieses Buches hat sich als solcher schon vollständig beurkundet durch seine Lehrbücher der Naturlehre und der Gewerbskunde, welche von der Critik und in der Anwendung bei Lehr- und Erziehungsanstalten die ungetheilteste Anerkennung gefunden haben, und wir glauben daher um so zuversichtlicher zu seiner vorzugsweisen Anschaffung besonders vor hochgepriesenen Fabrikaten speculativer Büchermacher ermuntern zu dürfen, da bei seiner bedeutenden Ausdehnung mit dem sparsamsten Druck, bei den meisterhaft gezeichneten und ausgeführten Abbildungen auch der wohlfeile Preis eine seiner vorzüglicheren Eigenschaften ist, unter welchen wir wohl noch besonders zur Beachtung hervorheben dürfen, daß es zwischen den so häufig erscheinenden Extremen, durch allzu weitläufige bis zur Tändelei ausartende Erzählungen und Beschreibungen eher von der Hauptsache abzuleiten, oder die für die Bildung und Befriedigung des Verstandes und Gefühles gleich wichtige Kenntniß der Natur zu einem trockenen, abschreckenden und ermüdenden Schematismus herunter zu ziehen die angemessenste Mitte hält. Eine sehr ehrenvolle Bestätigung des hier Gesagten befindet sich bereits in den Freimüthigen Jahrbüchern der allgemeinen deutschen Volksschulen, von Schwarz, Wagner, d'Autel und Schellenberg. 6r Bd. 1s Heft, und in den Heidelberger Jahrbüchern der Literatur 1826. Nro. 51.

Obgleich der genannte Ladenpreis für die Ausdehnung des Werkes und für die auf seine Ausstattung verwendeten Kosten äußerst mäßig ist, so haben wir uns doch entschlossen, zu weiterer Erleichterung der Anschaffung, bis zu Ende dieses Jahres die Vergünstigung allgemein eintreten zu lassen, welche wir vorzugsweise nur für diejenigen Lehranstalten zum Anfang bewilligt hatten, bei welchen das Buch schon nach Vollendung des ersten Theils sogleich eingeführt wurde, nemlich eines Pränumerationspreises von 4 fl. 3 kr. rhein. od. 2 Thlr. 12 ggr. sächs. gegen baare Einsendung des Betrags. Ueberdieß soll, wo der Betrag auf 12 Exemplare zugleich eingeschickt wird, noch ein Freiexemplar beigefügt, und auf 6 Exempl. ein halbes vergütet werden.

Eckerle, W. W., kurzer und vollständiger Lehrbegriff der gesammten Gewerbskunde, für den Schul- und Selbstunterricht. 8. 1 Thlr. 6 gGr. sächs. oder 2 fl. 6 kr. rhein.

Was kann zu zweckmäßiger Ausbildung für das Leben in allen Ständen und Verhältnissen dringender nöthig und nützlicher seyn, als die Kenntniß der Gewerbe, durch welche die menschliche Gesellschaft besteht, indem sie ihre Beziehungen begründen und erleichtern und ihre Bedürfnisse befriedigen; ihrer Bestandtheile, Entwicklung und ihres verschiedenen Ineinandergreifens. Wie manche Entbehrung, wie mancher Nachtheil erwächst uns aus dem Mangel dieser Kenntniß, und wie viel leichter würde Mancher seine Lebensbahn machen, wie viel richtiger seine und Anderer Verhältnisse betrachten, wenn er sich diese Kenntniß zur rechten Zeit verschafft hätte. Wie lebhaft muß also bei jedem Denkenden der Wunsch werden, das Versäumte möglichst nachzuholen. Dieses kann auf keine Weise leichter werden, als durch das vorliegende Buch, welches mit seltener Faßlichkeit und Gründlichkeit die Beschreibung und Bedeutung aller Gewerbe von ihrem ersten Ursprung entwickelt und dessen Angaben um so zuverlässiger sind, als der verdiente Herr Verfasser durch seine Naturlehre für den Schul- und Selbstunterricht sich als genauen Kenner aller Elemente bereits bewährt hat. Es ist aber ein besonders wichtiger Punkt der Berücksichtigung für Lehrer und Vorsteher von Lehranstalten jeder Stufe, durch Beihülfe dieses Buches die Kenntniß der Gewerbskunde ihren Zöglingen möglichst zeitig und zweckmäßig beizubringen, und wir können uns in Rücksicht seiner Anwendbarkeit auf die gute und vielseitige Aufnahme der von dem Herrn Verfasser herausgegebenen Naturlehre ꝛc. berufen, über welche kurz nach ihrer Erscheinung drei der geachtetsten kritischen Institute ein höchst beifälliges Urtheil ausgesprochen haben.

Auch sind bereits über diese Gewerbskunde mehrere sehr gehaltvolle und gediegene Urtheile erschienen, welche das, was wir hier aus eigener Ueberzeugung gesagt, vollständig und ausführlich bestätigen; in den Heidelberger Jahrbüchern der Literatur 1823 Nr. 9, in Straffers Monatsblatt für teutsche Volksschulen 1823 Nr. 2, und neuerlich in den freimüthigen Jahrbüchern der deutschen Volksschulen von Schwarz, d'Autel, Wagner ꝛc. 5r Bd. 2s Heft, welche diese Gewerbskunde als ein vorzügliches Hülfsmittel dringend empfehlen.

Gebhard, Fr., (Pfarrer in Mittelschefflenz und Mitglied des großh. bad. landwirthschaftlichen Vereins) vollständige Anleitung zur Obstbaumzucht, aus mehrjährigen eigenen Erfahrungen gesammelt und für Landwirthe und Liebhaber zum Selbstunterricht, so wie zum Unterricht der Jugend herausgegeben. Mit 8 Tafeln Abbildungen in Steindruck. 8. 12 ggr. sächs. oder 45 kr. rhein.

Es ist zu allgemein anerkannt, welchen wesentlichen Beitrag zur Wohlfahrt des Landmanns und Gutbesitzers die Obstbaumzucht liefert, als daß es nicht die dringendste Angelegenheit aller Behörden, und besonders der Vorsteher von Lehranstalten seyn sollte, ihre Kenntniße zu verbreiten. Indem nun der Herr Verfasser, selbst Besitzer einer blühenden Obstbaumschule, in dem vorliegenden Werkchen dafür einen äußerst zweckmäßigen Leitfaden liefert, giebt er auch jedem Einzelnen, dem Landwirth und dem Liebhaber darin Gelegenheit, sich mit allen Bedingungen einer gedeihlichen Obstbaumzucht von den ersten Anfangsgründen an bekannt zu machen. Mit Benutzung seiner Vorgänger in diesem Fache hat er seine eigene Erfahrungen darin getreulich niedergelegt, durch welche es ihm gelungen ist, seine eigene Anstalt zu einem sehr bedeutenden Ertrag zu bringen.

Wie er sich selbst das Verdienst macht, der Jugend seiner Gemeinde nach diesem Leitfaden einen regelmäßigen Unterricht zu geben, so muntert er in der Vorrede hierzu allgemein auf, und wir werden dieses durch die möglichst billigen Bedingungen zu erleichtern suchen, wenn zur Anwendung des Büchleins für diesen Zweck dasselbe in größerer Anzahl bestellt werden wird.

Krämer, (Pfarrer im königl. baier. Rheinkreise) das Traubensieb, eine neue, höchst einfache, eben so wohlfeile als nützliche Erfindung zur Entbehrlichmachung alles Kufen- und Kelter-Apparats, und zur Gewinnung origineller und vollgeistiger Weine. 8. 1 Thlr. oder 1 fl. 36 kr.

Desselben, die Schützretorte, ein neu erfundenes, erprobtes und ganz wohlfeiles Mittel, um das höchst schädliche Verflüchtigen des Trauben- wie auch des Obstweines während der Mostgährung zu verhüten. Mit 2 Abbild., den Schutzapparat nach der Natur darstellend. 8. 20 ggr. od. 1 fl. 30 kr.

Desselben, der Weinsetzbohrer mit seinem Gehülfen, der Steinangel, eine alte und doch nagelneue Erfindung zur Erleichterung und Beförderung des Weinbaues. 8. 12 ggr. oder 48 kr.

Desaga, M., teutsche Sprachlehre für Lehrende und Lernende, in Verbindung des Lehrstoffes mit zweckmäßigen Uebungsaufgaben. 4te vollständigere u. zweckmäßiger geordnete Auflage, Mit einer kurzen Prosodie von Fr. H. Bothe. gr 8. 12 gr. sächs. 54 kr. rhein

Unerachtet so manche achtungswerthe teutsche Sprachlehren bestehen, so manche mehr oder minder zweckmäßige mit Recht oder Vorurtheil begünstigt und bis zur Unzahl consumirt werden, unerachtet Herr Pfarrer Brandenberg in der Schweiz sich von dem Werthe und der Anerkennung der obigen einen bedeutenden Theil durch eine den Vorwurf des Nachdrucks weit hinter sich zurücklassende Industrie zuzueignen versuchte, indem er nach der Vorrede zu seinen Grundlehren der deutschen Sprache zwar nur nach vielfältigen Aufforderungen sich entschloß, eine zweckmäßigere Sprachlehre aufzustellen, als wir sie bisher erhalten; diesen Zweck sich aber laut Jenaer Literaturzeitung 1822. Erg. Blätter Nr. 42. durch wörtliche Copie von Desaga ungemein erleichterte; ist doch seit 5 Jahren eine sehr bedeutende Anzahl der vorhergegangenen Auflage von Desaga teutscher Sprachlehre auf den verschiedensten Punkten von Deutschland, ohne allen Einfluß und Vergünstigung vergriffen, und diese neue Ausgabe nöthig geworden.

Dieser Erfolg ist für den verdienstvollen Herrn Verfasser die angenehmste Belohnung, und hat ihm auch die lebhafteste Aufmunterung gegeben, für Verbesserung und Vervollständigung dieser neuen Ausgabe noch den möglichsten Fleiß anzuwenden.

Wir dürfen sie daher mit dem vollsten Vertrauen dem Publicum übergeben, und es hat sich auch der Verleger zur Angelegenheit gemacht, durch schönen Druck, gutes weißes Papier und einen fast über Verhältniß wohlfeilen Preis ihre Anschaffung angenehmer und leichter zu machen.

Eine erwünschte Zugabe wird die beigefügte Prosodie von dem berühmten Metriker Bothe seyn, und ein Beitrag, die Anwendbarkeit dieser Sprachlehre allgemeiner zu machen.

Unter den neuerdings mehrfältig erschienenen günstigen Beurtheilungen dieser 4ten Ausgabe glauben wir besonders anführen zu müssen, die in Seebode krit. Bibliothek für Schul- und Unterrichtswesen 7r Jahrg. 1825. 12s Heft, in den freim. Jahrbüchern der allgem. deutschen Volksschulen v. F. H. C. Schwarz, A. H. d'Autel, Fr. L. Wagner ꝛc. 4r Bd. 2s abgedrukt sind.

Reiseschilderungen, Fluchtabentheuer und Robinsons-Sagen, zur Stärkung und Richtung des jugendlichen Muthes. Von Fr. Butenschön.

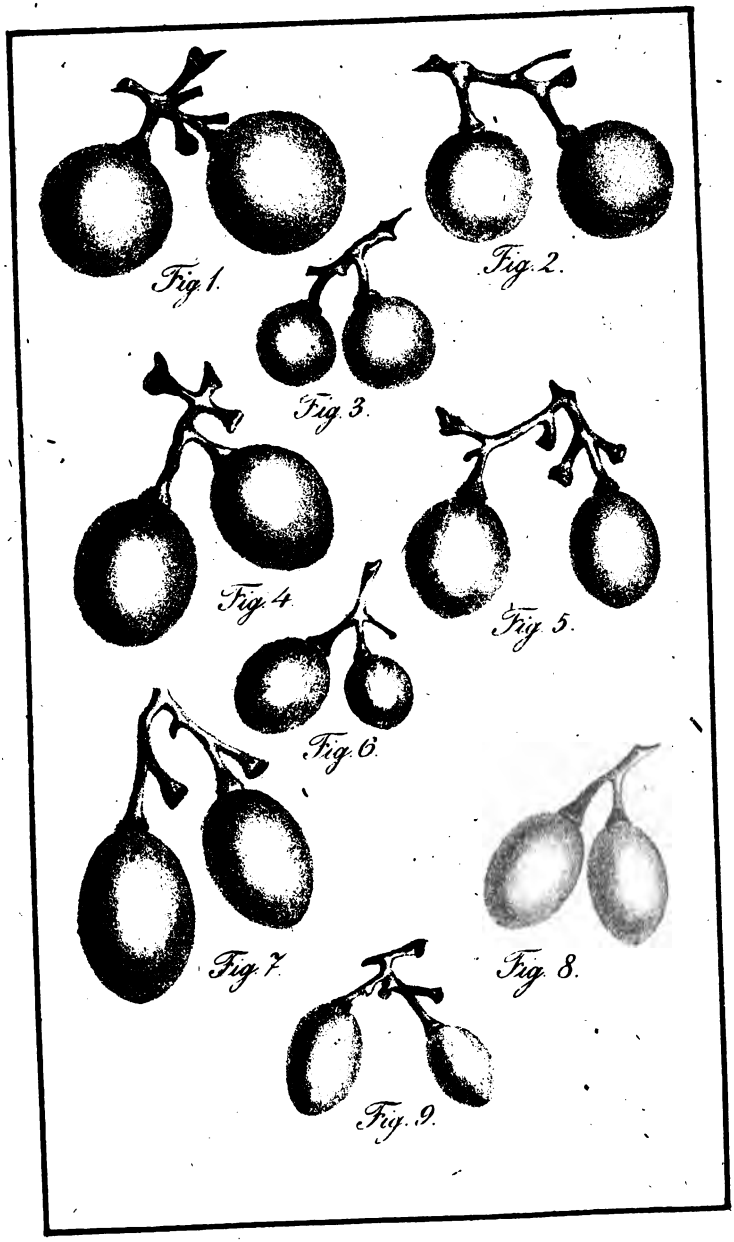
Ausgabe Nr. I. mit illum. Kupfern geb. in elegantem Umschlag 2 fl. 24 kr. rhein. 1 Thlr. 8 gGr. sächsisch. Ausg. Nr. II. mit schwarzen Kupf. geb. 1 fl. 54 kr. 1 Thlr. 4 gGr. Ausg. Nr. III. ohne Kupf. roh 1 fl. 30 kr. 1 Thlr.

Wie die Jugend überhaupt am lebhaftesten von der Natur und ihren Erscheinungen ergriffen wird, so wird dem jugendlichen Sinne auch immer jedes Ereigniß um so interessanter seyn, je mehr sich dasselbe in den freyen Räumen ungekünstelter, ja sogar wilder Natur bewegt, und, was unter den Schranken des beengten und beengenden Culturlebens als unübersteigbares Hinderniß den Geist beugt, seine Kräfte zu dumpfem Schlummer oder höchstens willenlosem Schicken in das Unabänderliche herniederdrückt, das gewinnt in jener Sphäre unter dem größten Widerstande, in dem härtesten Kampfe selbst mit zerstörenden Elementen dennoch einen zauberhaften, Herz und Geist erhebenden Reiz für den rüstigen gesunden Knaben; für den heranreifenden Jüngling. Unfehlbar ist also nichts geeigneter, dem aufkeimenden Geiste den Schwung und die Kraft zu geben, mit denen er das spätere ernstere Leben richtig erfassen, seine Beschwerden tragen und bekämpfen lernen kann, ohne frohen Muth und heitern Sinn aufzuopfern, welche allein nur der fruchtbare Boden für wahre Tugend seyn können; als das Bekanntwerden mit solchen Begebenheiten und Kraftäußerungen, und schwerlich möchte ein größeres Verdienst um die Menschheit zu erlangen seyn, als eine mit gewissenhafter Abwiegung dessen, was frommen kann, oder schaden möchte, durch ein so reiches Maaß eigener Erfahrung gesichtete Erzählung und Darstellung derselben, wie wir sie von dem berühmten Herrn Verfasser so zuversichtlich erwarten dürfen.

Noch machen wir das Publikum vorläufig auf ein von Herrn Universitäts-Gärtner Metzger nächstens herauszugebendes

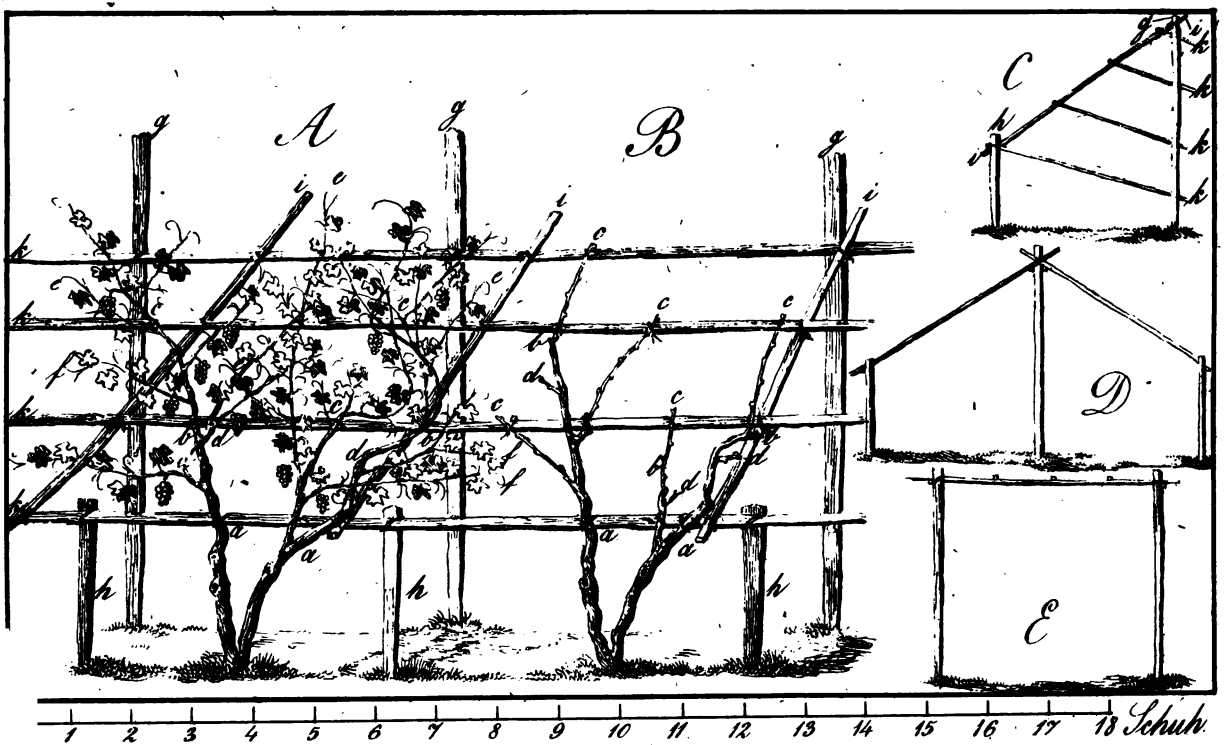
Allgemeines practisches Gartenbuch

aufmerksam, welches bei den gründlichen und umfassenden Kenntnissen des Herrn Verfassers und bei seiner reichen Erfahrung gewiß allen Wünschen und Bedürfnissen aufs befriedigendste entsprechen wird.

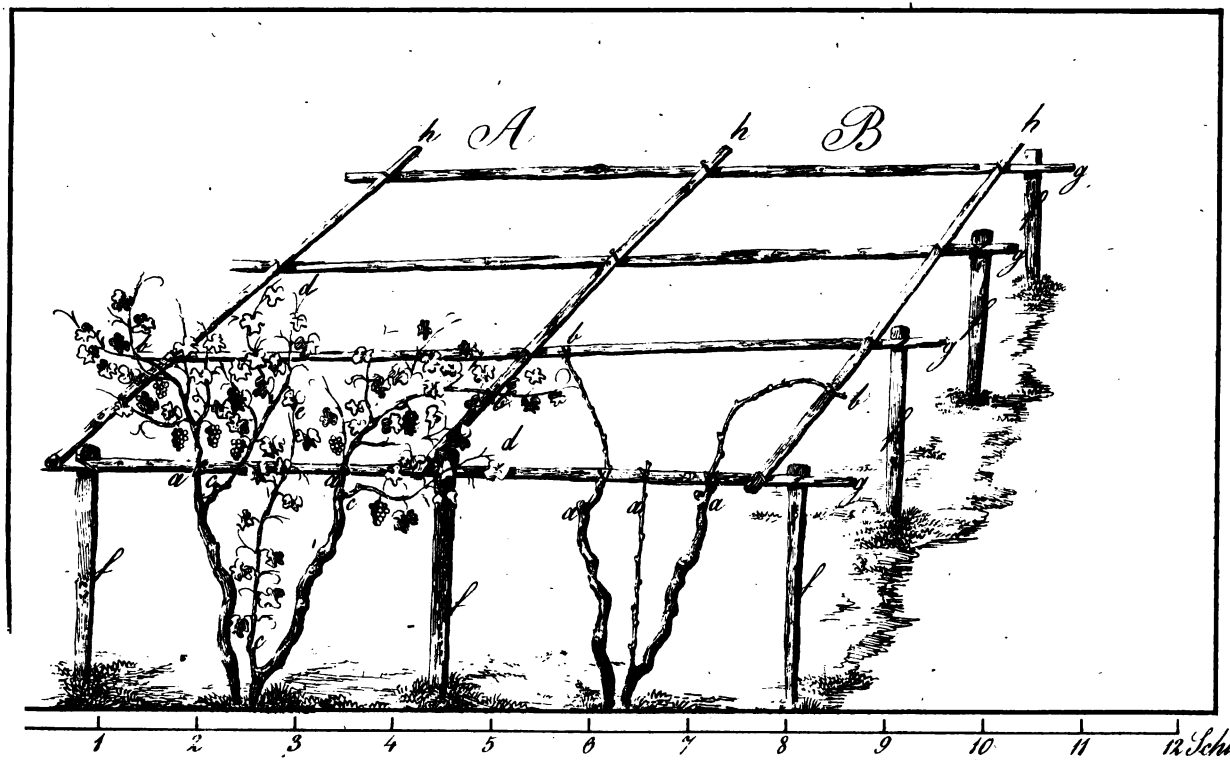


Tab. I.

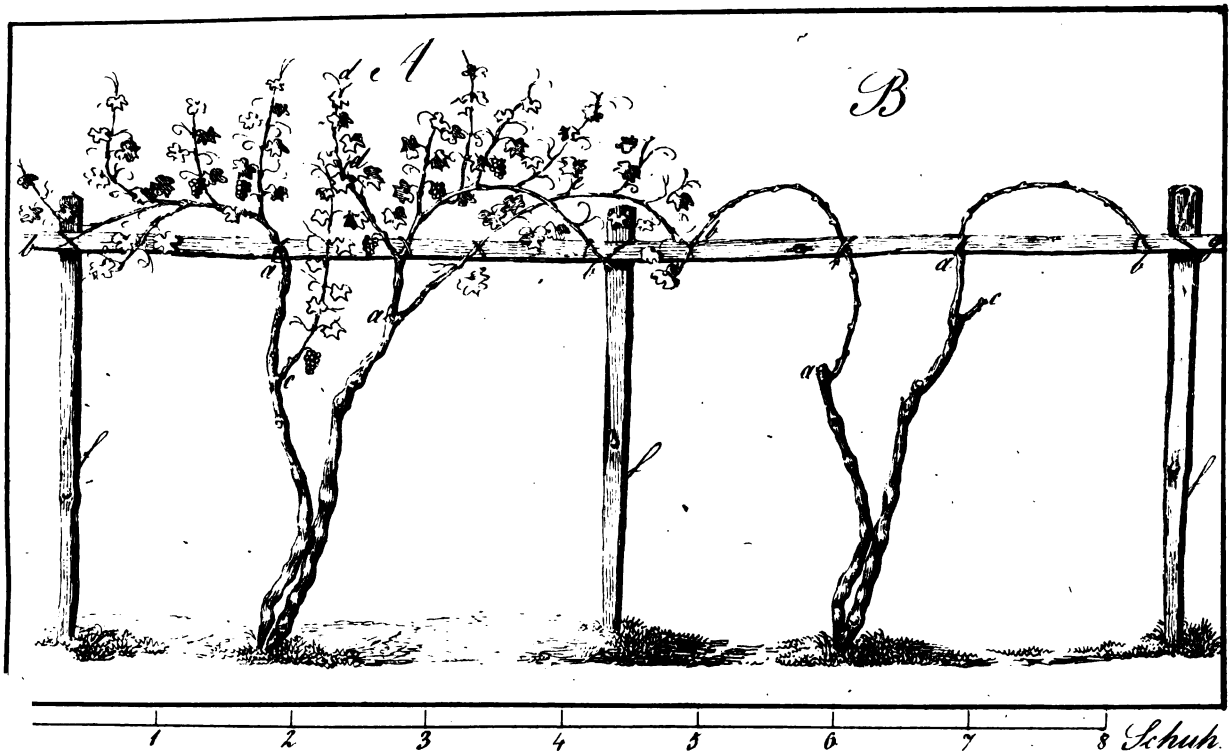
Tab. II.



Tab. III.



Tab. IIII.



Reiseschilderungen, Fluchtabentheuer und Robinsons-Sagen, zur Stärkung und Richtung des jugendlichen Muthes. Von Fr. Butenschön.

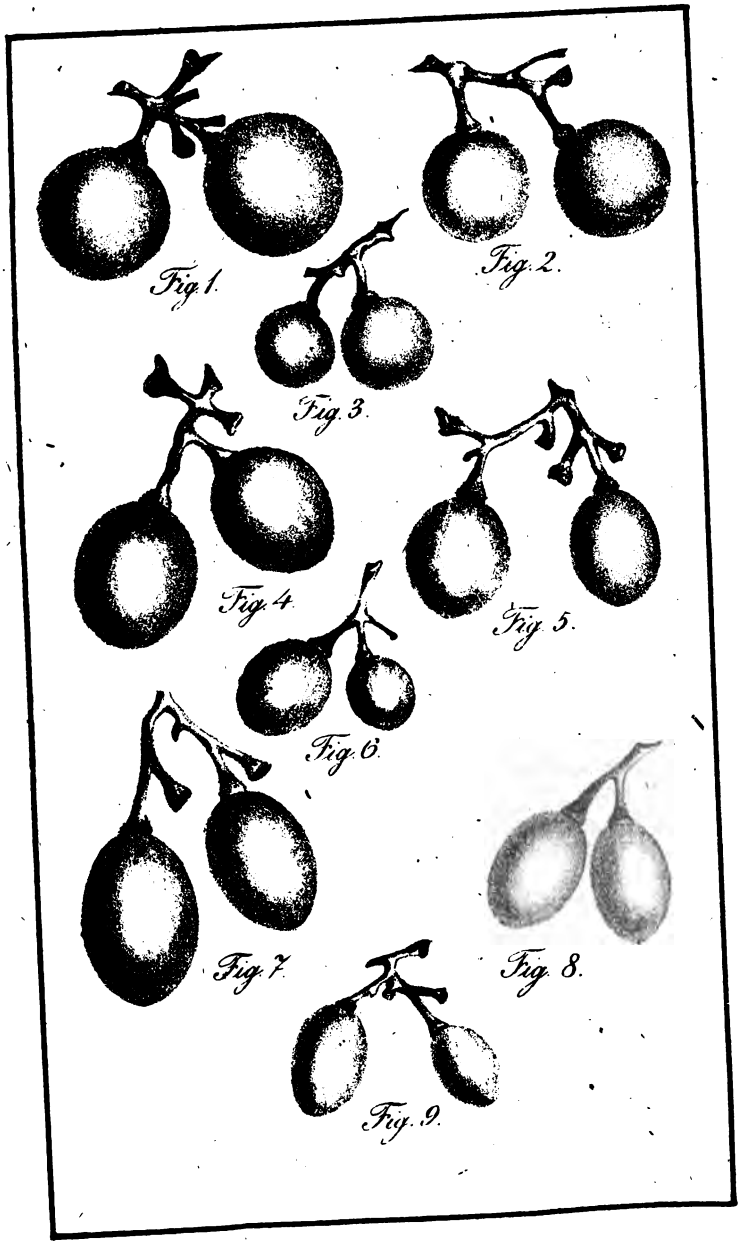
Ausgabe Nr. I. mit illum. Kupfern geb. in elegantem Umschlag 2 fl. 24 kr. rhein. 1 Thlr. 8 gGr. sächsisch. Ausg. Nr. II. mit schwarzen Kupf. geb. 1 fl. 54 kr. 1 Thlr. 4 gGr. Ausg. Nr. III. ohne Kupf. roh 1 fl. 30 kr. 1 Thlr.

Wie die Jugend überhaupt am lebhaftesten von der Natur und ihren Erscheinungen ergriffen wird, so wird dem jugendlichen Sinne auch immer jedes Ereigniß um so interessanter seyn, je mehr sich dasselbe in den freyen Räumen ungekünstelter, ja sogar wilder Natur bewegt, und, was unter den Schranken des beengten und beengenden Culturlebens als unübersteigbares Hinderniß den Geist beugt, seine Kräfte zu dumpfem Schlummer oder höchstens willenlosem Schicken in das Unabänderliche herniederdrückt, das gewinnt in jener Sphäre unter dem größten Widerstande, in dem härtesten Kampfe selbst mit zerstörenden Elementen dennoch einen zauberhaften, Herz und Geist erhebenden Reiz für den rüstigen gesunden Knaben; für den heranreifenden Jüngling. Unfehlbar ist also nichts geeigneter, dem aufkeimenden Geiste den Schwung und die Kraft zu geben, mit denen er das spätere ernstere Leben richtig erfassen, seine Beschwerden tragen und bekämpfen lernen kann, ohne frohen Muth und heitern Sinn aufzuopfern, welche allein nur der fruchtbare Boden für wahre Tugend seyn können; als das Bekanntwerden mit solchen Begebenheiten und Kraftäußerungen, und schwerlich möchte ein größeres Verdienst um die Menschheit zu erlangen seyn, als eine mit gewissenhafter Abwiegung dessen, was frommen kann, oder schaden möchte, durch ein so reiches Maaß eigener Erfahrung gesichtete Erzählung und Darstellung derselben, wie wir sie von dem berühmten Herrn Verfasser so zuversichtlich erwarten dürfen.

Noch machen wir das Publikum vorläufig auf ein von Herrn Universitäts-Gärtner Metzger nächstens herauszugebendes

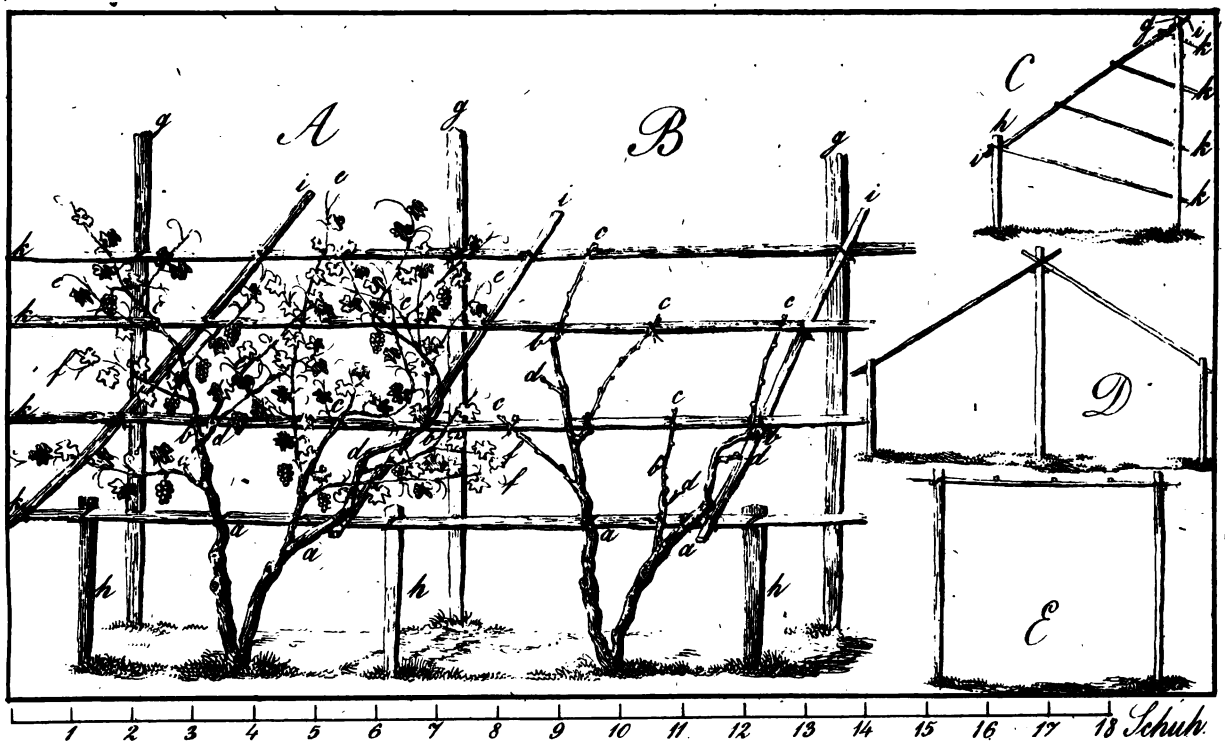
Allgemeines practisches Gartenbuch

aufmerksam, welches bei den gründlichen und umfassenden Kenntnissen des Herrn Verfassers und bei seiner reichen Erfahrung gewiß allen Wünschen und Bedürfnissen aufs befriedigendste entsprechen wird.

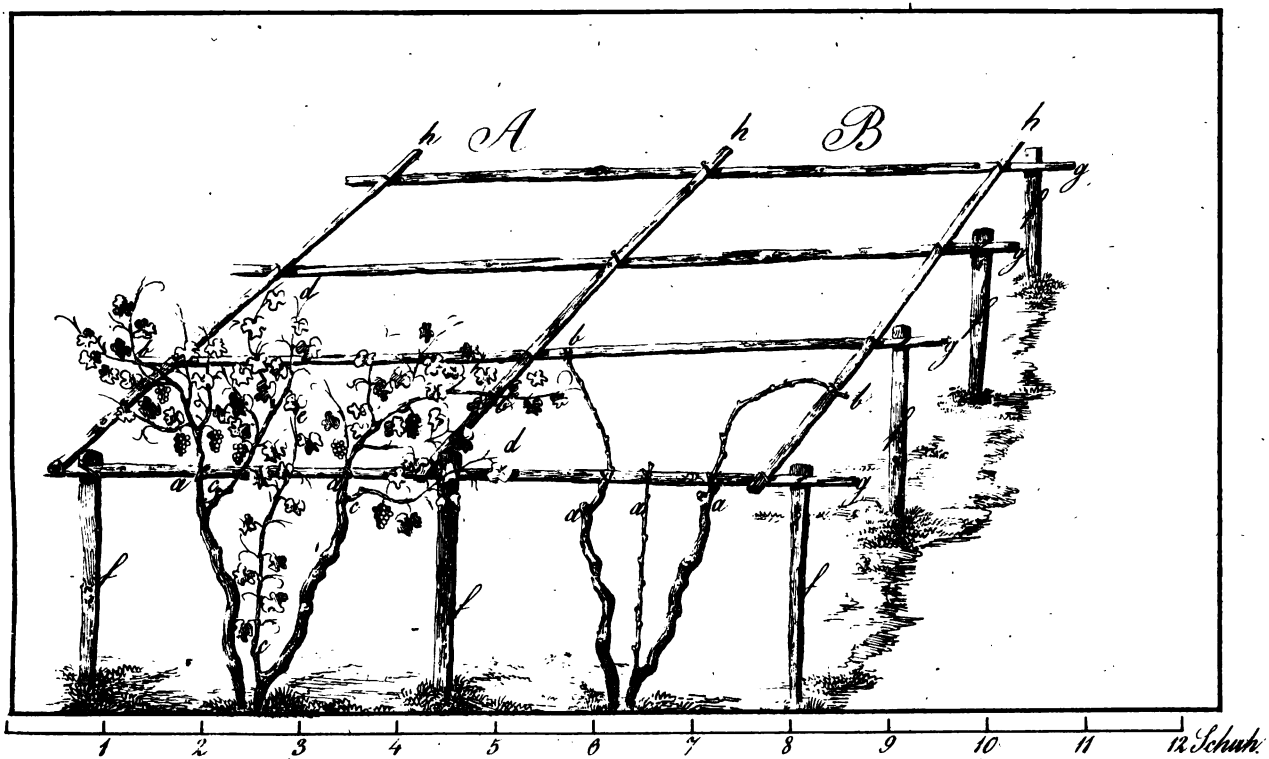


Tab. I.

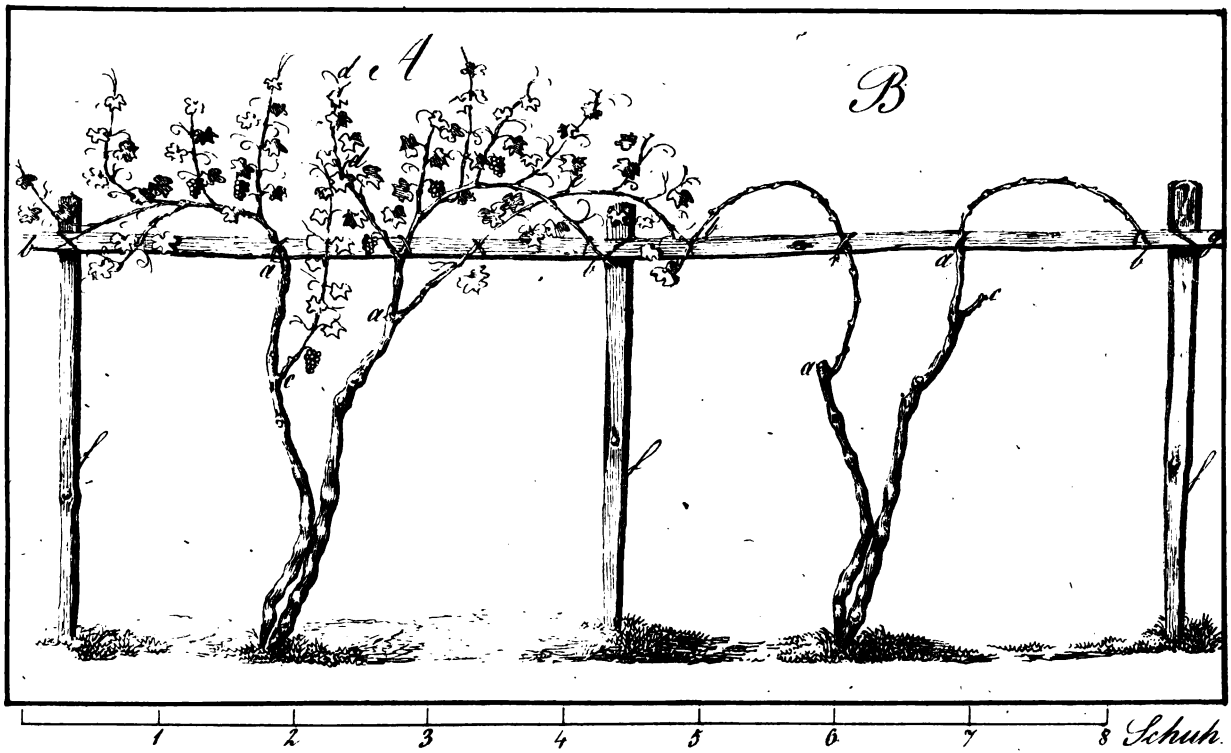
Tab. II.



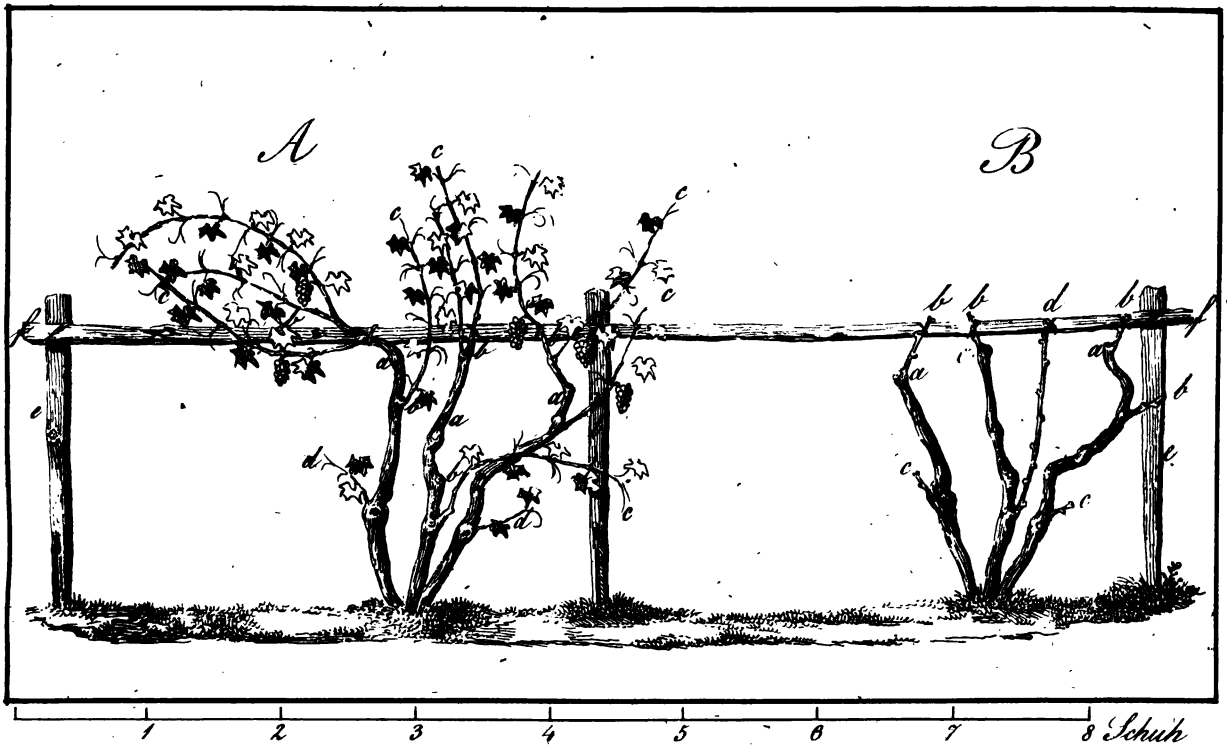
Tab. III.



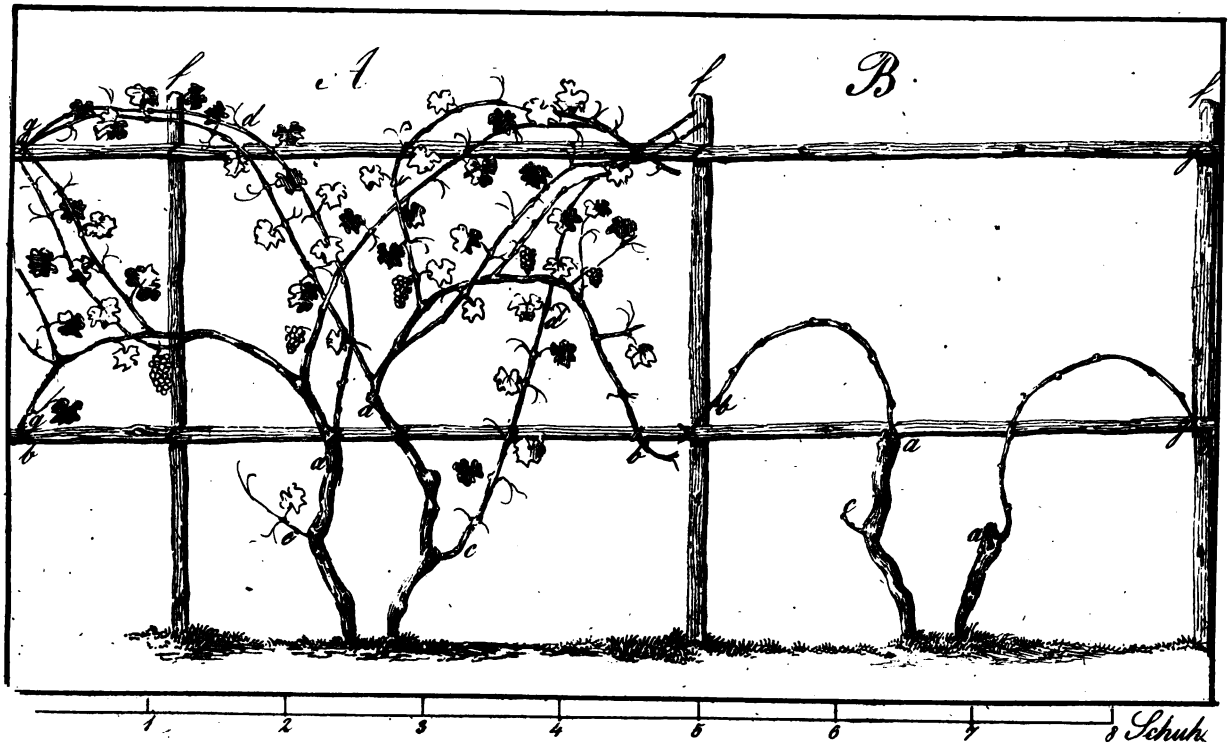
Tab. IIII.



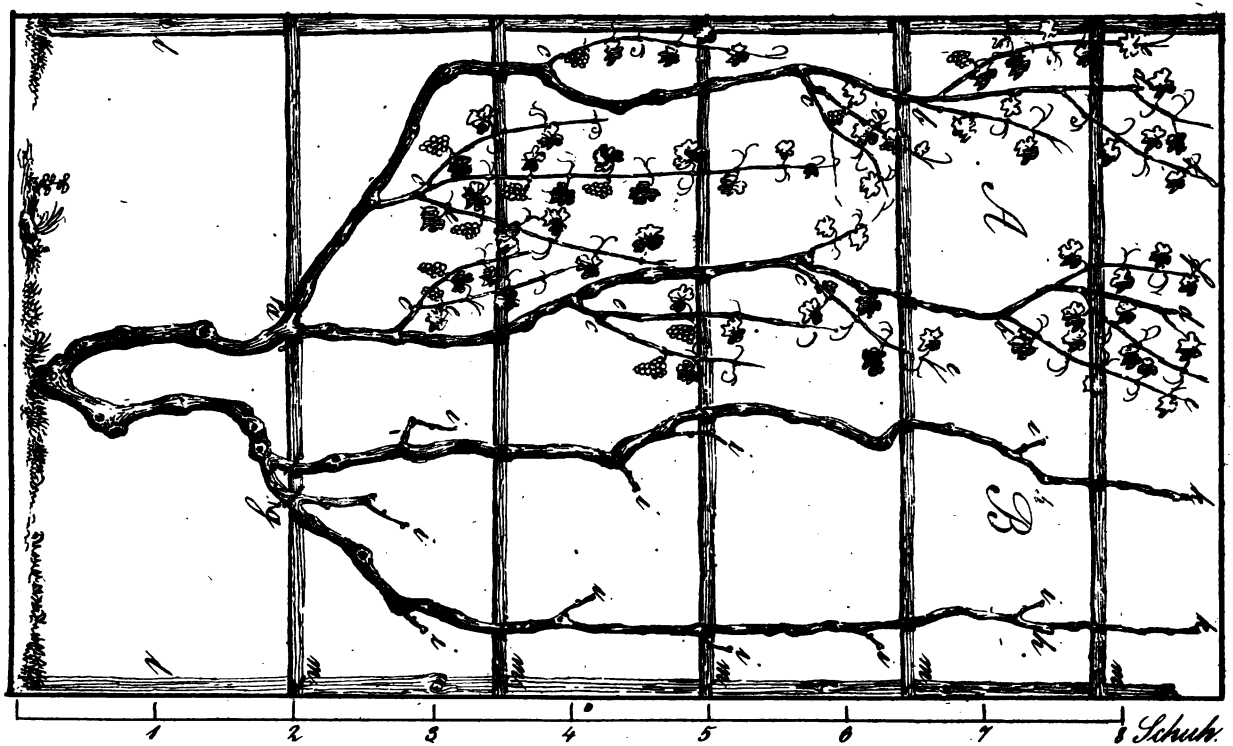
Tab. V.



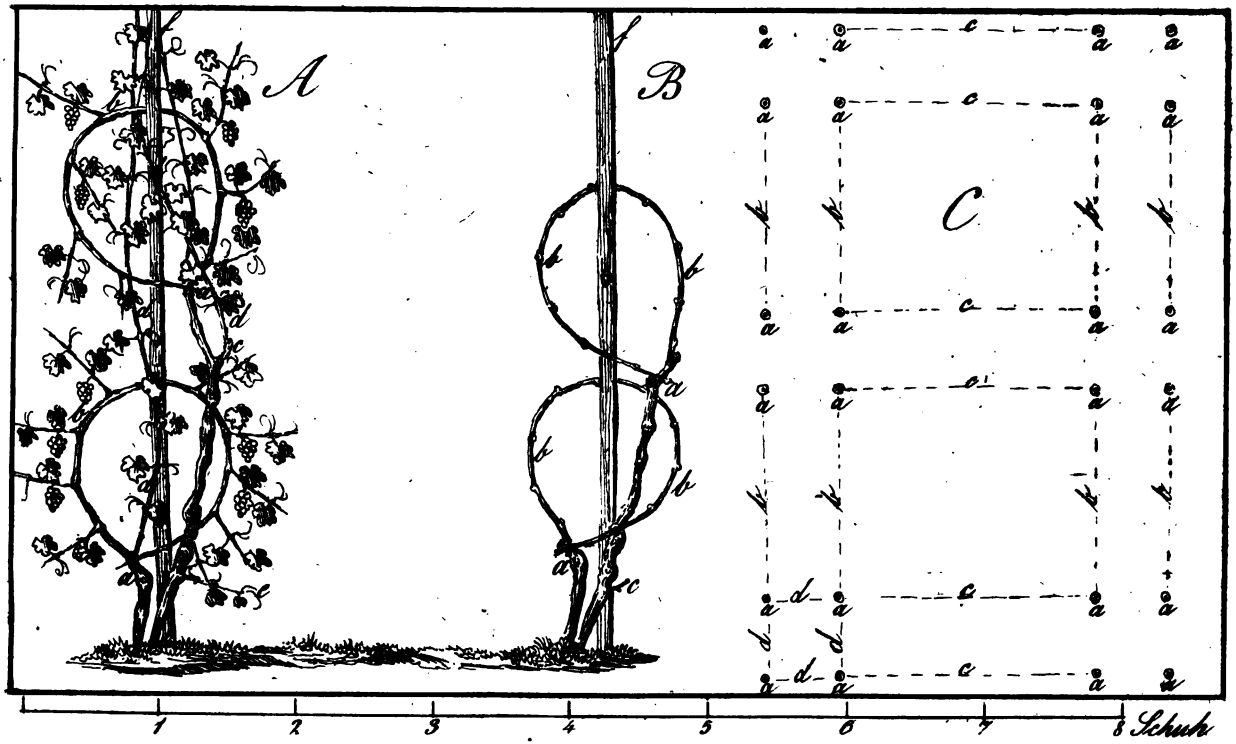
Tab VI.



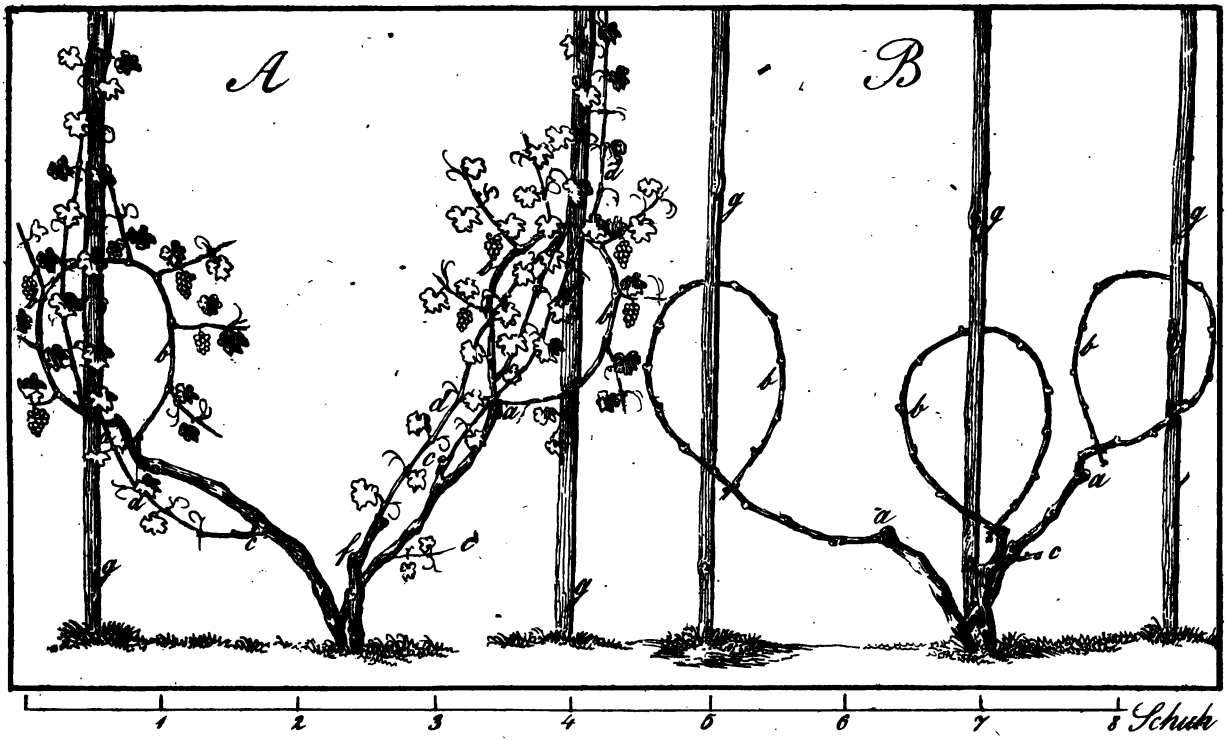
Tab. VII.



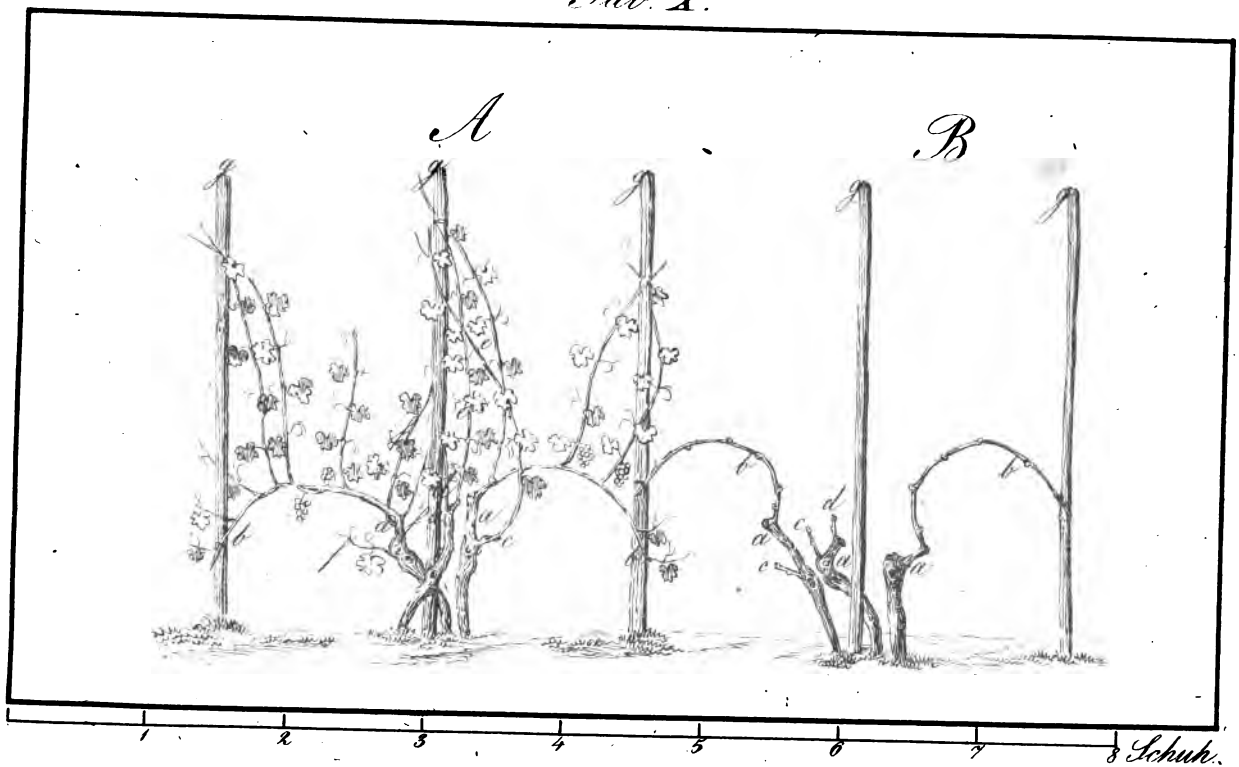
Tab. VIII.



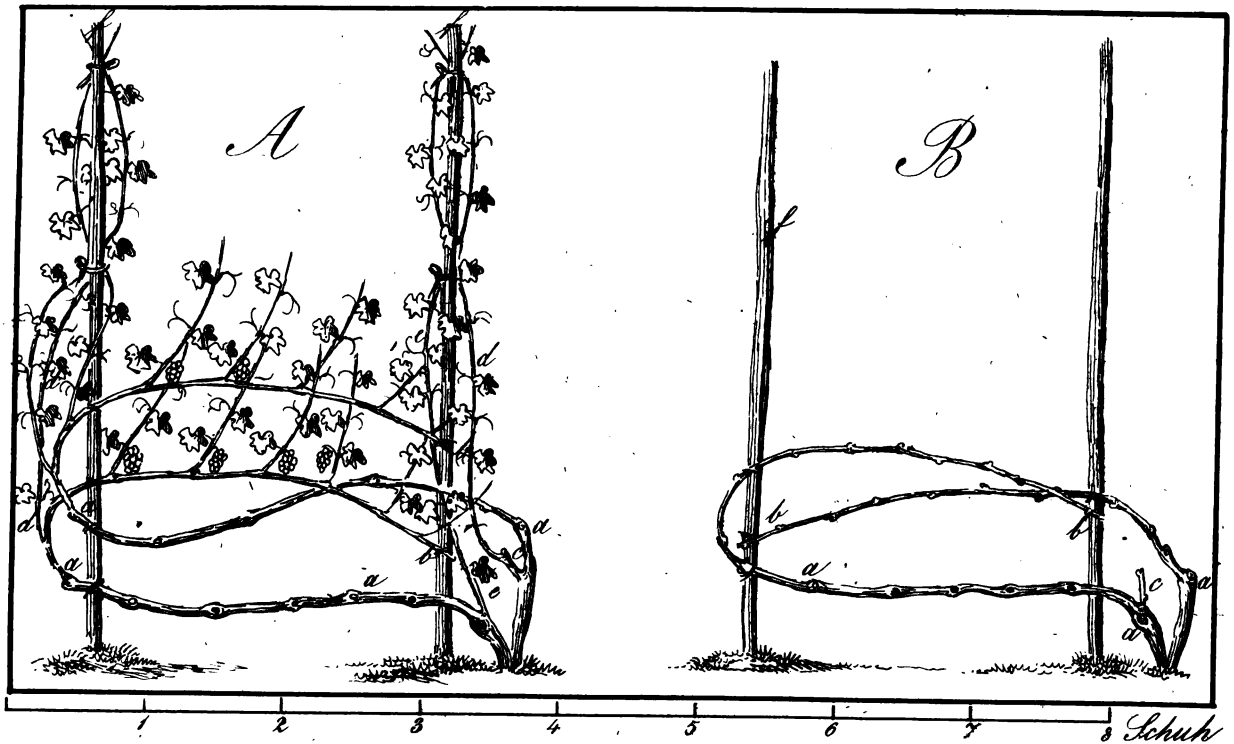
Tab IX.



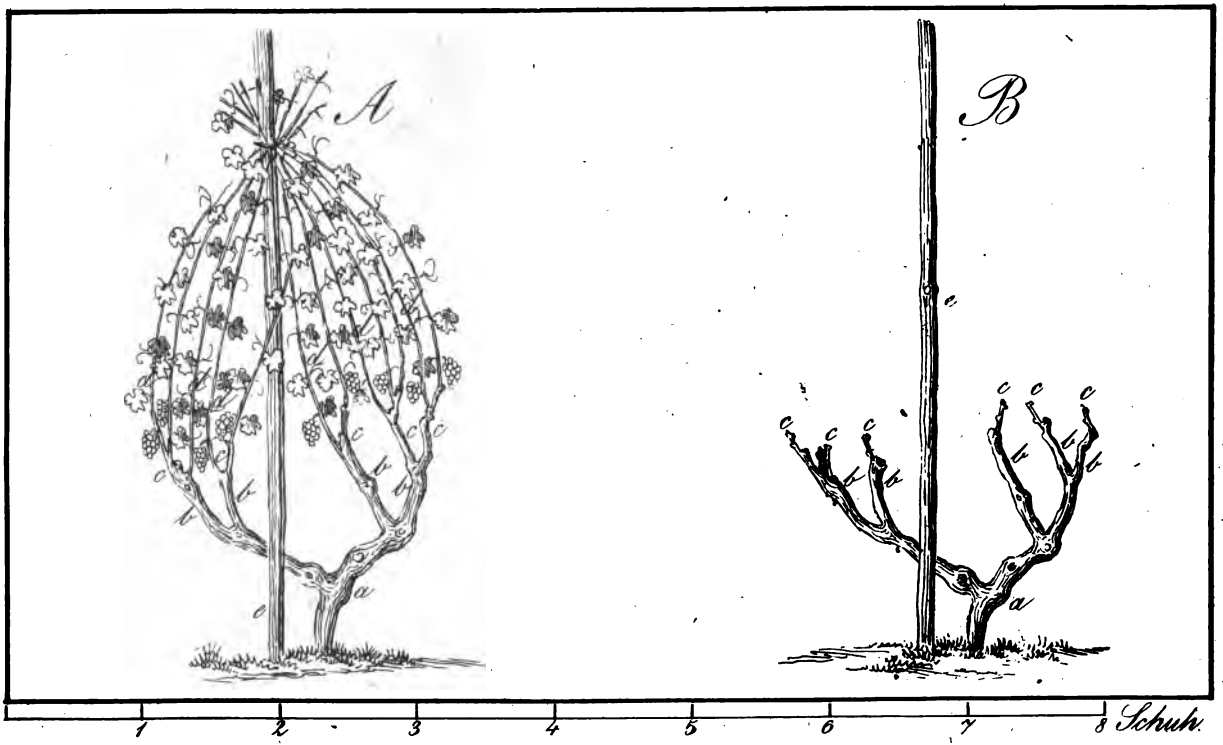
Tab. X.



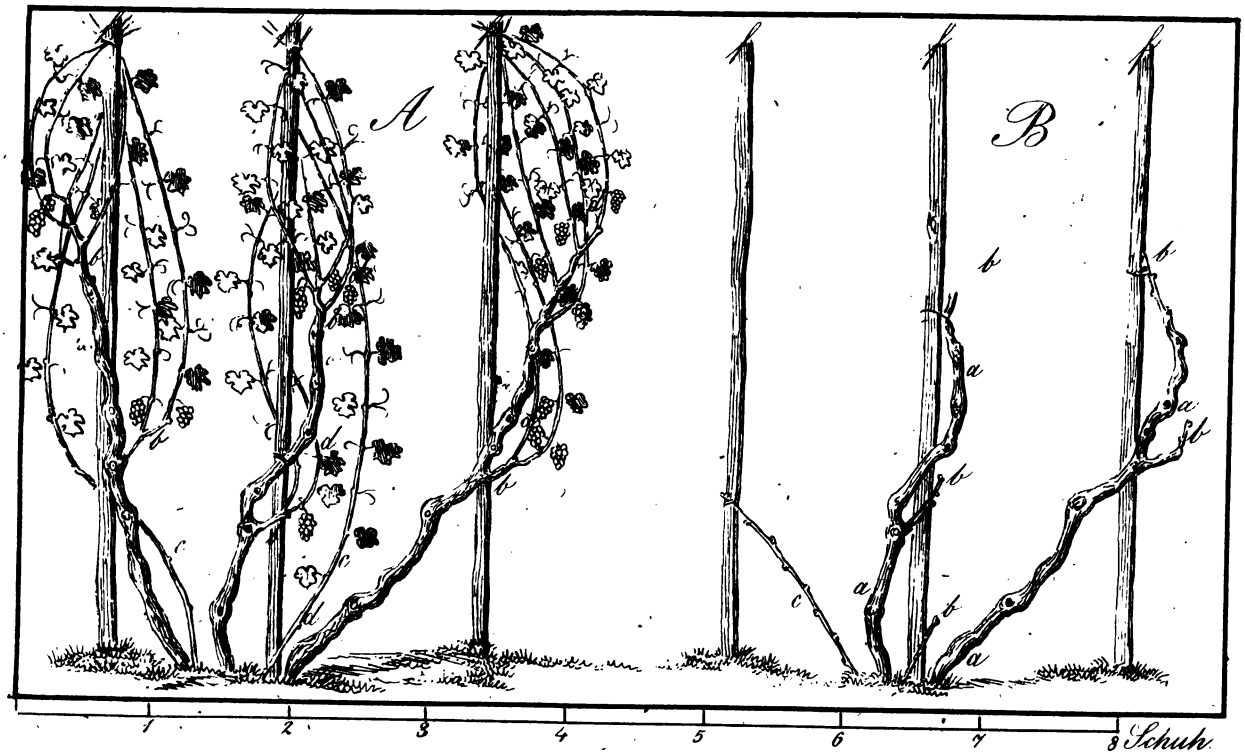
Tab. XI.



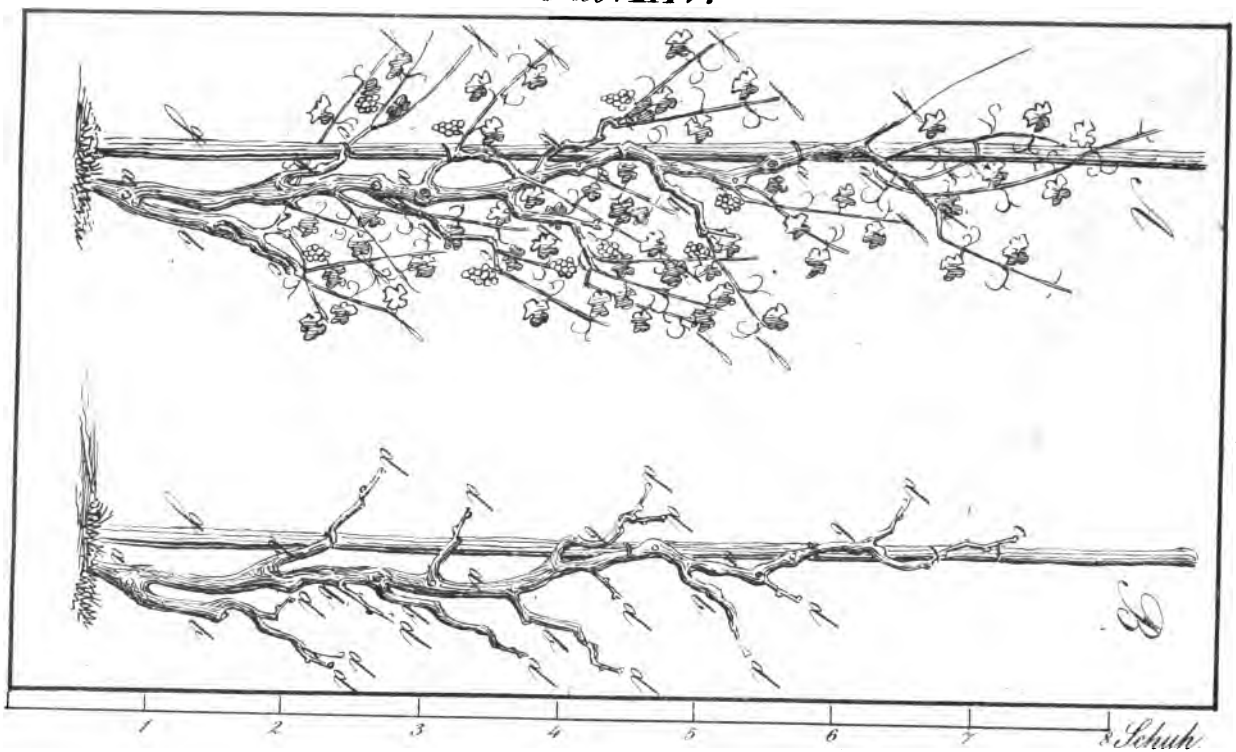
Tab. XII.



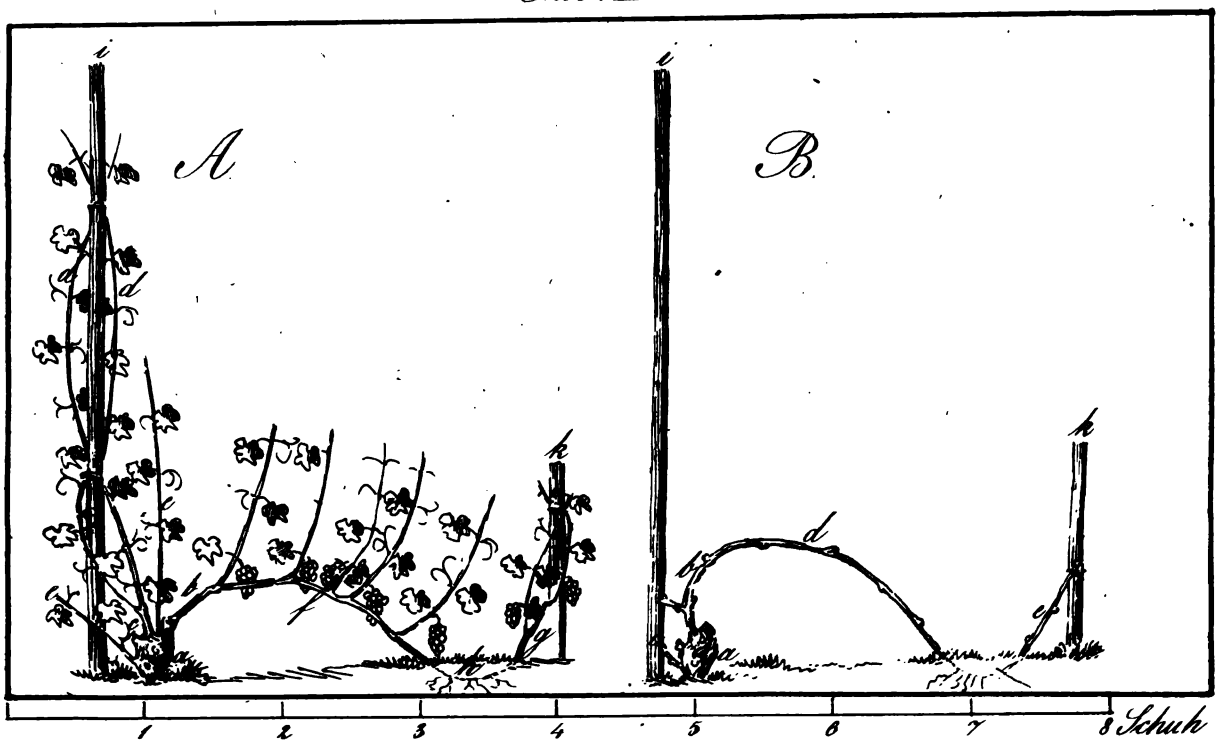
Tab. XIII.



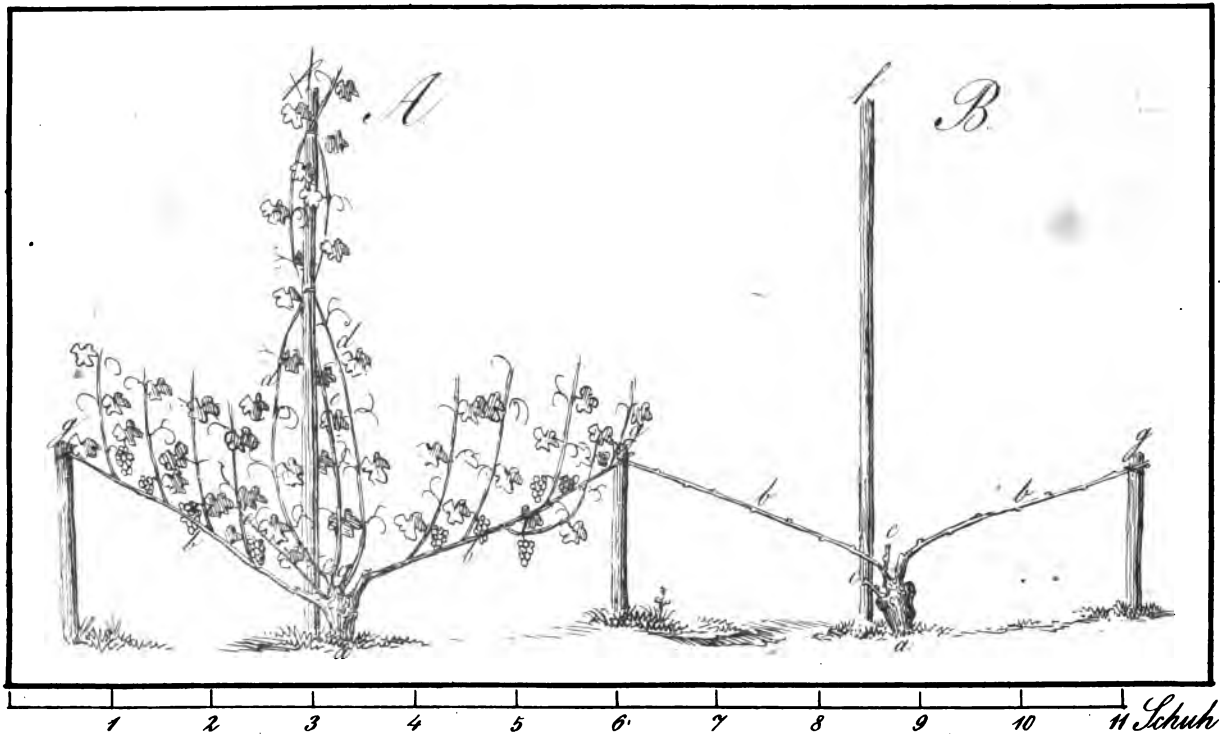
Tab. XIV.



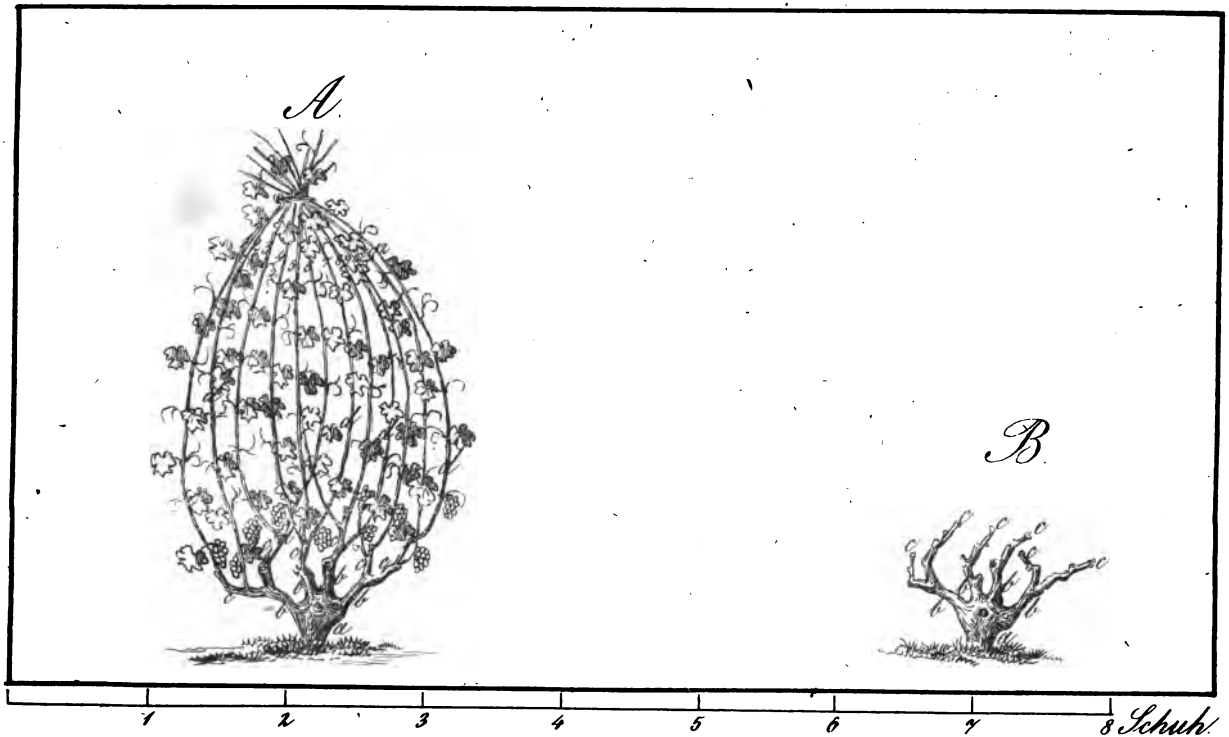
Tab. XV.

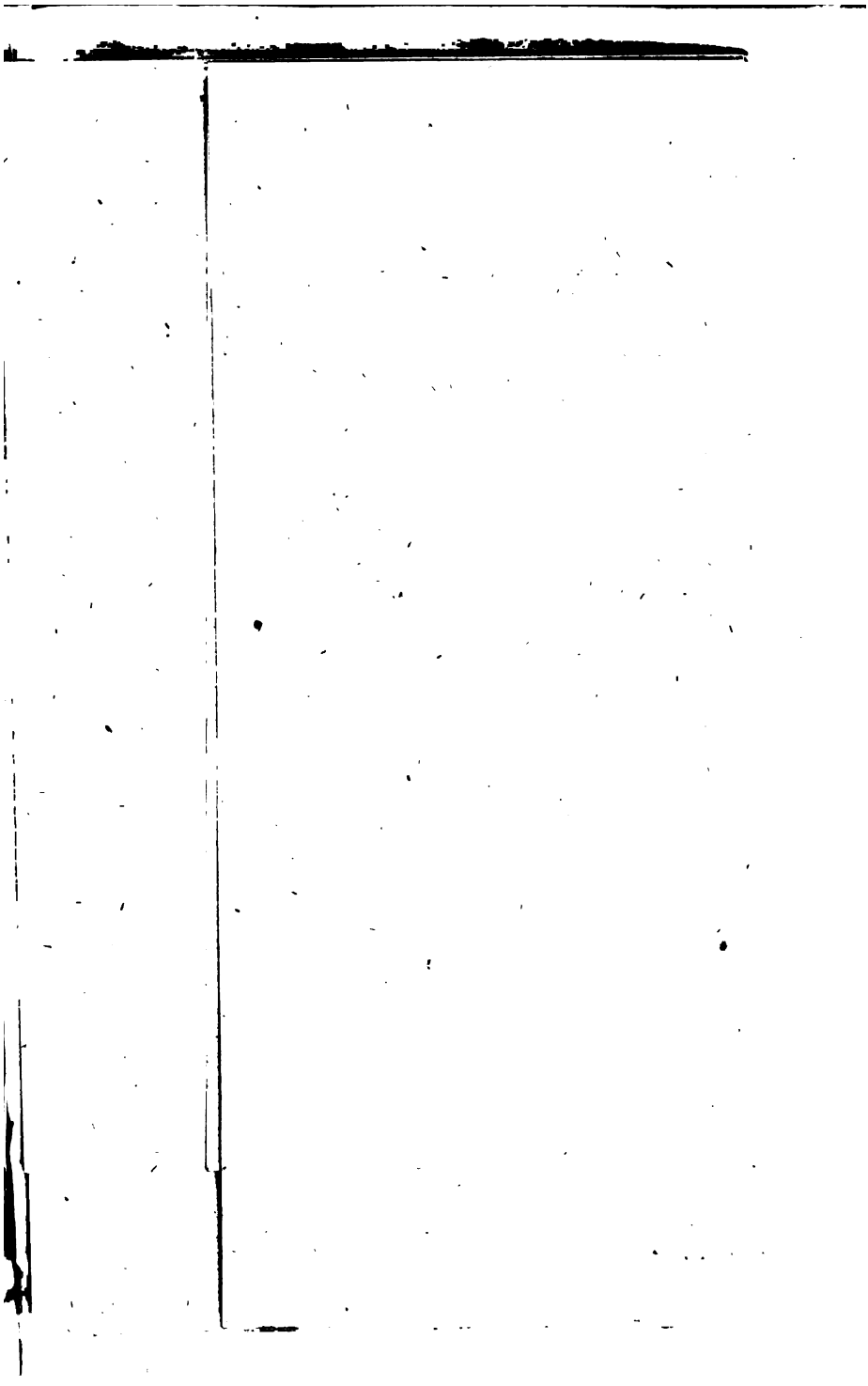


Tab. XVI.



Tab. XVII.





SB 395 .M48 1827 C.1
Der rheinische Weinbau in theo
Stanford University Libraries
3 6105 039 812 487

DATE DUE

STANFORD UNIVERSITY LIBRARIES
STANFORD, CALIFORNIA 94305